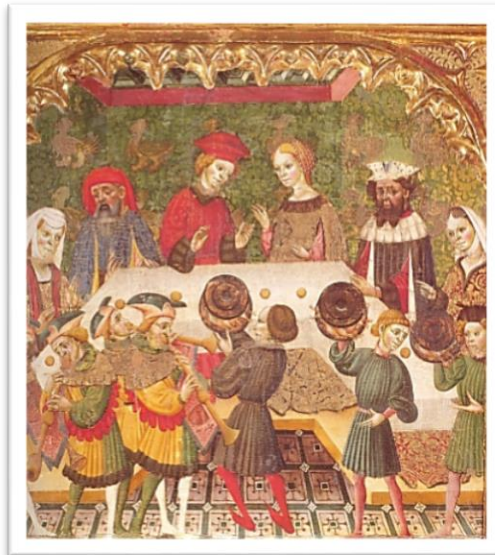




UNIVERSITAT DE
BARCELONA

EL QUÈ, QUI, COM DE LA CUINA A LA TAULA MEDIEVAL



Retaule de Sant Julià i Santa Basilisa. Font:MNAC

Universitat de Barcelona
Facultat de Geografia i Història
Departament d'Història i Arqueologia
Història Medieval, Història Moderna i Paleografia i Diplomàtica.

Grau d'Història - Treball de Final de Grau
Tutora: Dra. Mireia Comas Via
Alumna: Rosa M^a Navarro Fuster - NIUB:14753576
juny, 2017

Resum

La cuina i la taula de l'època medieval quan es mira de prop resulta ser una font molt important, que aporta detalls de la vida quotidiana d'un poble. Malgrat tot, quan s'explica la història d'aquest període, tan important a casa nostra, moltes vegades s'hi passa de puntetes sense aprofundir-ne gaire. El present treball pretén exposar, a través de la documentació consultada i de les receptes dels quatre receptaris medievals catalans, què, qui, com i a on es preparaven, cuinaven i menjaven aquells àpats medievals. Més que un estat de la qüestió és un viatge imaginari que permet observar, a cop d'ull i sense ser vist, tot el que representava preparar i servir unes bones menges. Des del mercat fins a la cuina on els mestres cuiners posaven tots els seus coneixements i experiència al servei de la taula reial i de la noblesa.

Paraules clau: receptaris, carn, cocs, àpats, cuines, utilitats, taules, servei, edat mitjana.

Abstract

The kitchen and the table of medieval times, when you look closely, it is a very important source, which provides details of the daily life of a people. However, when discussing the history of this period, so important in our country, it often happens we don't go deep. This study aims to explain, through consulted documentation and the recipes included in the four Catalan medieval recipes, what, who, how and where they were preparing, cooking and eating those medieval meals. It is an imaginary journey to observe in and out, without being seen, what means to prepare and serve a good eat. From the market to the kitchen where the master chefs put all their knowledge and experience at the service of the Royal table and Nobility.

Key words: recipes, meat, cocci, food, kitchens, tools, table, service, Middle Ages.

Sumari

1	Introducció	4
2	Objectius i metodologia.....	7
3	Les fonts	8
3.1	Els receptaris	9
3.1.1	El Llibre del Sent Soví.....	10
3.1.2	Llibre de totes maneres de potatges de menjar.....	13
3.1.3	Llibre d'Aparellar de menjar	15
3.1.4	El Llibre del Coch.....	16
4	La carn. De la pastura a la taula.	17
4.1	Els ramats. Com, qui i d'on.....	20
4.2	La venda. Qui, quan, com i on	23
5	La cuina: l'espai, les tècniques i els estris	26
5.1	L'espai físic	26
5.2	Els estris i les tècniques de cuinar. Un matrimoni de conveniència.....	28
6	Les menges i el vi a taula.....	30
7	El menjador. Un espai social	32
7.1	El parament de la taula	33
7.2	El protocol. On seuen l'amfitrió i els convidats.....	34
7.3	El servei de la casa preparat per al banquet	35
8	El contingut dels receptaris.....	37
8.1	El que, quant, com i a on de les receptes de carn i les seves peculiaritats.....	38
8.2	Quines bèsties.....	39
8.3	Quins peces, quins talls i com es cuinaven	40
8.4	Quins greixos, ingredients i condiments.....	41
9	Conclusions.....	42
10	Bibliografia	44
11	Annex 1 - Imatges	47
12	Annex 2. Taules obtingudes del buidat de les dades dels quatre receptaris	49

1 Introducció

Abans de començar a parlar de la cuina i la taula del segle XIV-XV a la Corona d'Aragó, objecte principal d'aquest treball, és necessari trencar aquells tòpics (molt típics) que, ja sigui per influències externes (cinema, novel·les èpiques no gaire ben documentades, personatges de ficció entre el mite i la realitat...) o simplement per desconeixement, provoquen una certa tendència a pensar que era una època de foscor, de malalties, de guerres, d'uns senyors feudals que explotaven als seus serfs i de camperols miserables que amb prou feines podien sobreviure.

Freqüentment s'oblida o s'ignora que aquells avantpassats nostres, malgrat tot, van ser capaços de dur a terme grans construccions de catedrals, ponts i universitats; d'obrir camins per terra i per mar i del domini que la Corona d'Aragó va exercir en aquests segles per la Mediterrània amb força política i prosperitat econòmica. Va ser també l'època en què es van establir relacions entre els pobles de les ribes del *Mare Nostrum* i de terra endins, propiciant intercanvis materials i culturals entre tots aquells que compartien quelcom més que aquella mar blava.

Òbviament cadascú dins les seves circumstàncies socials anava aplicant allò que en diem «qui dies passa anys empeny».¹ Molts dels avantatges heretats del món romà sobre el dia a dia de les persones van quedar arraconats i oblidats en el rellotge del temps. La quotidianitat de l'edat mitjana és evident que no era la mateixa que la del món romà. Tothom, d'una manera o altra i progressivament, van haver d'adaptar-se a les noves condicions socials. Reis i nobles imposant les seves normes; el monacat complint les seves regles de vida; menestrals i comerciants fent negocis i els menys afortunats, els camperols, que al cap i a la fi representaven la majoria de la població. Per a tots ells l'edat mitjana va ser temps de grans i importants canvis.

Totes aquelles transformacions es van produir tant en el món rural com en l'urbà: introducció de nous cultius, augment de la producció vinícola, avenços tècnics... l'adaptació i els canvis de mentalitat van fer evolucionar mercats locals i externs, xarxes de distribució, importació d'espècies i comercialització de nous productes... tots aquests factors van deixar el seu segell en els receptaris medievals, dels quals avui, sortosament, tots aquells interessats en l'art de la bona cuina medieval poden gaudir de manera assequible amb les noves i modernes edicions.

¹És un dels refranys populars més conegut. S'estén en tot l'àmbit del domini lingüístic del català. Un dels seus significats, és que resolent les dificultats de cada dia arriben a resoldre's les de tot l'any. Font: Institut d'Estudis Catalans. *Diccionari català-valencià-balear*. (DCVB)

Els manuscrits originals d'aquests receptaris: *El llibre del Sent Soví*, *El Llibre de totes maneres de potatges de menjar*, *El Llibre d'aparellar de menjar* i *El Llibre del Coch*,² manifesten les diverses formes de fer al caliu dels fogons medievals i de com eren servits a taula els àpats obtinguts. A hores d'ara l'elaboració d'aquells plats no ha experimentat gaires canvis per poder cuinar peix, aus i carn consultant aquelles més o menys complicades receptes amb el petit inconvenient d'haver d'improvisar quantitats i temps de cocció, perquè no s'especifiquen al detall excepte algunes de les receptes del *Llibre del Coch* on se'n calcula la duració amb resos «[...] al forn per spay de tres pater nostres[...]».³ Cal tenir present l'ús de productes àrabs i que, a l'època en que es van crear els receptaris, no es coneixien els productes arribats del nou món.

Partint de la informació que proporcionen aquests llibres de cuina s'observa l'evolució que cuines i taules, ambdues nobles, van anar desenvolupant per tal d'adaptar-se a les circumstàncies. Aquets manuscrits s'escriuen i copien a mitjans del segle XIV (excepte el *Llibre del coch* datat en 1520) que els situen en el temps on la Corona d'Aragó ocupava un lloc preeminent en el món de la política internacional de l'època.

Aquella cuina i taula medieval es considerava suficientment important perquè el rei Pere IV el Cerimoniós entre d'altres ordinacions pensés en elaborar un protocol específic on s'incloïen tota mena de detalls com ara: parament de la taula, tallar les viandes, els vins, el servei de cuina i taula...⁴ Ordinacions que la noblesa i la burgesia (emergència d'una oligarquia urbana) va traslladar als seus dominis domèstics de tal manera que les autoritats, sota les protestes de la noblesa, van crear una sèrie de lleis sumptuàries que regulaven allò que i quant es podia menjar en funció del rang social que s'ostentava.⁵ Cal destacar que la cuina i la taula reial eren d'una elaboració i complexitat tal que li atorgaven la categoria de luxosa, per la qual cosa calia prendre'n nota si es volia estar (en la mesura que es podia) a l'alçada de la taula del palau.⁶ Convé recordar la importància del banquet en sí mateix i tot

² Dels manuscrits originals a les noves edicions publicades amb un format que facilita la consulta en tot punt i moment. Assequibles, fàcils de trobar i de gestionar.

³ MESTRE ROBERT. *Llibre del Coch. Tractat de cuina medieval* a cura de Veronika LEIMGRUBER. Clàssics Curial. Barcelona, 2012. p.55.

⁴ Francisco GIMENO, Daniel GOZALBO, Josep TRENCHS. *Ordinacions de la casa i cort de Pere el Cerimoniós*. Universitat de València. València, 2009.

⁵ Antoni RIERA MELIS. «El context històric dels receptaris medievals catalans. 2. La cuina i la taula de la noblesa: l'ostentació de la qualitat» Dins: FUNDACIÓ ALÍCIA, Antoni RIERA MELIS, Joan SANTANACH. *El llibre d'aparellar de menjar*. Editorial Barcino. Barcelona, 2015. p.25.

⁶ Cal distingir que la taula del palau en ocasions excepcionals, un banquet, era diferent de les pròpies del dia a dia i de les dels festius pel que fa al nombre de plats, begudes i serveis. Citat per RIERA MELIS Dins: Manuel GARCIA, Elena PIEDRAFITA, Juan BARBACIL. «Gastronomía y política en los banquetes cortesanos». *La alimentación en la corona de Aragón. Siglos XIV-XV*. Institución Fernando el Católico (CSIC) Excma. Diputación de Zaragoza. Zaragoza 2013. p.77-78.

el que representava com a acte social. Sovint eren celebracions de dies festius segons el calendari litúrgic amb un ambient potser més familiar i distès. Però cal tenir present que moltes d'aquestes reunions d'alt nivell, en què es compartia taula amb personatges importants, complien també la tasca d'establir relacions, apaivagar enfrontaments i solucionar conflictes. Eren una demostració de poder econòmic alhora que de cultura gastronòmica.

Però com tot, excedir-se en el menjar i beure, tenia (i té) la seva part negativa. Arnau de Vilanova⁷ en el seus escrits ja va advertir que menjar i beure en excés comportava un perill afegit que de ben segur acabaria derivant en malalties com la gota que bàsicament afectava a reis i nobles « Cal esquivar socarrats i greix de assadura de porc. També les carns trites o picades, com morterols i pates».⁸ Diu també que «[...] no solament s'ha de tenir en compte l'espera del menjar i la quantitat, sinó també la qualitat».⁹ També Francesc Eiximenis recomana moderació «Vet, doncs, quans mals fa al cor lo massa menjar!»¹⁰

Mica en mica va produir-se un canvi a les taules de les elits quan la qualitat es va imposar a la quantitat: abundància de petits plats molt ben elaborats, amb productes de categoria, on la presentació era tant important o més que les mateixes menses, cosa que era un bon indicador de distinció social: menjar poc i saber escollir.¹¹

Per poder presentar exquisideses culinàries era imprescindible comptar amb un bon mestre de coc sota el mateix sostre ja que, a banda d'oferir les seves bones arts, proporcionava a la família un punt de prestigi important. Formava part de tot allò que marcava les diferències socials. Els cuiners, considerats simples menestrals en un principi, van aconseguir que el seu ofici fos valorat a l'extrem de ser inclosos dins de la categoria d'artistes essent alguns d'ells de renom com, Miquel Llätzer de Barcelona enviat a Saragossa per preparar el convit de la coronació del rei Martí.¹² Seran els que, sota les ordres i protecció dels senyors, concebran els receptaris que recollien els seus coneixements i aptituds culinàries, malgrat que la majoria del còdexs mai van ser a prop dels fogons.

⁷ Arnau DE VILANOVA. *Regimen Sanitatis (1308)*. Escrit per aconsellar sobre el manteniment de la salut del rei d'Aragó. Un text traduït al català i a d'altres llengües i difós per tota Europa. Edicions Universitat de Barcelona, Barcelona, 2017. Vol. X.1.

⁸ Jaume FÀBREGA. *La cuina medieval i renaixentista. Moros, jueus i cristians*. Viena Edicions. Barcelona, 2016. p.146.

⁹ FÀBREGA. *La cuina medieval. A taula amb Francesc Eiximenis*. Ajuntament de Girona. Institut d'Estudis Gironins. Girona, 2000. p.33.

¹⁰ Francesc EIXIMENIS. *Com usar bé de beure e menjar*. Clàssics Curial. Barcelona, 1977. p.80.

¹¹ RIERA MELIS. «Gastronomía y política en los banquetes cortesanos» p.72.

¹² Teresa VINYOLES. «Alimentació i ritme del temps a Catalunya a la baixa Edat mitjana.» Dins: *Actes del Ier. Col·loqui d'Història de la alimentació a la Corona d'Aragó. Edat mitjana*. Institut d'estudis Ilerdencs. Lleida, 1995. p.115-151.

Els nostres avantpassats de menjar, menjaven. Més o menys refinat, més o menys quantitat, però sempre tenint molt present l'estatus social. Al cap i a la fi tots eren persones, algunes molt més privilegiades que d'altres, que menjaven el que, com i quan podien. Així doncs: «el ric menja allò que vol; el pobre allò que pot; el monjo allò que li pertoca [...] és aplicable també a les societats dels segles XIV- XV coetànies a la redacció dels esmentats receptaris».¹³

El resultat final de tot plegat era una selecció de bons productes, ben cuinats, acompanyats dels vins que els eren escaients i portats a taula per un servei acurat i ensinistrat per l'ocasió, sense oblidar els atuells usats (talladors, servidores, plats, escudelles, pitxers, copes...)¹⁴ per a donar a la taula (destí final) una imatge de saber estar i d'estil de menjar. Un conjunt de preuats detalls indicadors de la importància social d'una família reial, aristòcrata o de la incipient burgesia urbana.

2 Objectius i metodologia

Els objectius fixats per aquest treball es poden dividir en dues parts. Per una banda un estudi sobre la cuina, la taula baix medieval a la Corona d'Aragó i tot el que gira al seu voltant. La cuina, la taula i el seu què, qui, com i on proporcionen una preuada font històrica sobre allò tan interessant com és el dia a dia, la vida quotidiana de qualsevol grup social i tan sols per això són dignes de tenir la mateixa consideració i tractament que les grans batalles, conquestes, grans regnats, navegants, conqueridors... Cal remarcar la importància de tot plegat ja que en aquest cas es «tracta de la cuina dels Comtes de Barcelona i dels rei d'Aragó, una de les més importants de la Mediterrània».¹⁵

Per altra banda i mitjançant un buidat de les receptes dels quatre llibres de cuina consultats, base d'aquest treball, l'objectiu és extreure informació sobre els diferents tipus de carns, maneres de tallar, formes de cocció, ingredients i condiments per a cada recepta, la qual cosa proporciona una noció detallada i matemàtica dels usos que es feien de la carn.¹⁶ D'entre totes s'ha escollit aquesta vianda pel protagonisme que aquest aliment tenia a la majoria d'aquelles taules reials i nobles, tenint present que els receptaris medievals han de relacionar-se sempre amb aquests grups socials.

¹³ RIERA MELIS. «El context històric dels receptaris medievals catalans. 2» p.21.

¹⁴ MBHA. *Catàleg. Del rebost a la taula*. Electa - Ajuntament de Barcelona. Barcelona, 1994. p.85-135.

¹⁵ Eliane THIBAUT. *La cuina medieval a l'abast*. Edicions de la Magrana. Barcelona 1986. p.21.

¹⁶ El gruix de la informació d'on s'ha extret la informació apareix detallat en les diferents taules que conformen l'Annex 2. Veure p.50.

Possiblement aquest apartat hauria de ser el primer ja que, sense receptes, no hi pot haver àpats especials, ara bé, considerant la importància que tenen en sí mateixes s'ha cregut oportú situar aquest punt com a colofó del treball.

Per complir les fites establertes cal seguir els passos corresponents: esmentar l'estat de la qüestió dels quatre receptaris més importants de la cuina catalana baix medieval,¹⁷ continuar el camí des del mercat, cercant els millors productes, a les altes cuines on l'espai físic i els estris havien d'estar a la seva alçada, fins arribar a la taula com a destí final.

Tot plegat, el món de mercats, cuines, receptes, taules i comensals a l'edat mitjana, conformen un microcosmos interessant i fascinant que dona molt de joc i desperta la curiositat que empeny a continuar esbrinant aspectes de la vida d'aquells documents que, de vegades, resten adormits a les lleixes de qualsevol arxiu. Queda doncs com un objectiu pendent de realitzar més endavant.

3 Les fonts

Tot comença en el moment en què la sofisticació de les creacions dels mestres cuiners feia indispensable posar-ho tot per escrit ja que la memòria i el traspàs de coneixements verbals ja no era suficient.

Les receptes eren i són un text viu al qual és podia afegir o treure ingredients, especificar diferents maneres de coure, temps, estris... per perfeccionar o donar-li un toc personal al plat. De recopilació en recopilació el compilador i possible copista, recollint material existent i utilitzant les anotacions als marges, probablement d'un altre cuiner, convertia les receptes en objectes susceptibles de variabilitats «[...] del nou llibre hi intervé i escull i en modifica el que li sembla».¹⁸ És a dir, una mateixa recepta podria tenir varies versions sense que el resultat final fos gaire diferent. Val a dir que a l'època no existien els "drets d'autor" i que per tant es podien fer modificacions cada vegada que es feia una nova còpia.

Primer a través de l'oralitat i més endavant dels manuscrits, els cocs medievals van deixar en herència el que volia dir l'art del bon cuinar i de la bona taula amb el benentès que els «receptaris constitueixen el model de tipus de llibre que s'acosta més al model que actualment identifiquem amb un llibre de cuina».¹⁹ Cal comentar que aquests receptaris no

¹⁷ Veure p. 9-10.

¹⁸ Ramón A. BANEGAS, Antoni RIERA MELIS, Joan SANTANACH, J. *Llibre Sent Soví*. Editorial Barcino. Barcelona, 2016. p.86.

¹⁹ Rudolf GREWE. *Llibre de Sent Soví, Llibre de totes maneres de potatges de menjar, Llibre de totes maneres de confits*. Edició revisada per Amadeu-J. SOBERANAS, Joan SANTANACH. Editorial Barcino. Barcelona, 2009. p.82.

especifiquen proporcions ni pes ni quantitats ni temps de cocció... la qual cosa fa pensar que tot això ja es donava per sabut. L'experiència dels "germans Roca" de l'època a l'hora de preparar els plats constituïa l'ingredient més valuós de la recepta.

Per dur a terme aquest treball s'han consultat diverses fonts. Per una banda estan les que corresponen als receptaris medievals catalans malgrat que la seva importància com a documents únics faci molt difícil, per no dir impossible, tenir els originals a les mans per a poder-los consultar. Es coneixen, però son intocables, fràgils i peces molt valuoses que requereixen ser tractades com cal. En aquest cas s'han consultat les noves i actualitzades edicions, las quals són a l'abast del públic en general i que faciliten obtenir informació sobre la història dels còdex originals. Per altra banda, la resta de les fonts consultades d'autors que, gràcies a les recerques i estudis posteriors, han proporcionat els seus coneixements per elaborar una completa història de l'alimentació.

En el cas que ens ocupa cal esmentar a Rudolf Grewe i la primera edició del *Llibre de Sent Soví* (1979) que va obrir una porta als estudis sobre la cuina medieval a la Corona d'Aragó; Eliana Thibaut Comelade recopilant receptes; Cristina Borau que va rescatar de la invisibilitat el manuscrit del *Llibre d'Aparellar de menjar*; Jaume Fàbrega, historiador i gastrònom; Isidra Maranges; Dra. Josefina Mutgé i Vives; Ramon A. Banegas, deixeble del Dr. Riera Melis, i els seus interessants estudis sobre el que, qui i com del negoci de la carn a la Barcelona baix medieval; Joan Santanach i Suñol, filòleg, principal valedor de les noves edicions del *Llibre de Sent Soví*, del *Llibre d'aparellar de menjar* i del *Llibre de totes maneres de potatges de menjar*; Francesc Eiximenis, aconsellant com menjar i beure bé. Finalment cal agrair al Dr. Antoni Riera i Melis la seva interessant i prolífica producció bibliogràfica de la qual s'ha intentat extreure tota la informació necessària i adient per a la confecció d'aquest treball.

Així mateix cal fer referència als diversos autors dins *El Ir. Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó*; *Alimentar la ciudad en la edad media. Encuentros Internacionales del medioevo*, a més a més de la publicació *Proveir Barcelona. El municipi i l'alimentació de la ciutat 1329-1930*, els articles dels quals han estat consultats per a treballar els temes escaients.

3.1 Els receptaris

Els llibres de cuina medievals catalans més coneguts i estudiats són els protagonistes principals d'aquest treball: *El Llibre del Sent Soví*, *El Llibre de totes maneres de potatges de menjar*, *El Llibre d'aparellar de menjar*, manuscrits, i el *Llibre del Coch*, l'únic imprès,

considerats tots ells els primers receptaris de cuina escrits en català. Cadascun, amb la seva única i particular història, són el vehicle que ha fet possible poder mirar pel forat del pany d'aquelles cuines, que no per desconegudes, deixen de ser atractives i interessants. Representen un repte pels que fan de l'art del bon cuinar un món de sensacions, de sabors, d'olors i de bons i cordials moments. De tots és sabut que una taula amb bones menges i uns bons vins són una eina intemporal i eficaç capaç de reunir els més diversos parers i fins i tot contribuir a posar-los d'acord. Es tracta de gaudir d'allò que s'ha escollit, cuinat i servit amb especial atenció.

Els manuscrits originals conservats són còdexs molt ben editats, ben escrits amb molts detalls i una acurada ornamentació, la qual cosa fa pensar que, com s'ha citat anteriorment, mai no havien estat a les cuines i molt menys a tocar dels fogons. Qui encomanava un treball d'aquestes característiques eren persones benestants tal com indica el fet «[...]que apareixen citats als inventaris de béns de famílies benestants no necessàriament aristòcrates[...]»²⁰ que segurament tenien al seu servei un bon mestre de coc. El destí final del còdex és més que probable que passés a engruixir la biblioteca i la col·lecció privada del senyor. Actualment són uns testimonis documentals molt importants que han permès conèixer l'alta cuina medieval catalana.

El fet que els diferents receptaris continguin receptes compartides, algunes d'elles sense variacions i d'altres amb petits retocs culinaris, dona a entendre la rellevància que alguns àpats podien tenir respecte d'altres. Segurament la competitivitat i la recerca de l'excel·lència exigida als mestres cuiners es feia palesa en aquest intent de fer perseverar en la memòria, els millors plats tot i que la majoria dels manuscrits i còpies conservades siguin anònimes. Sabem el què però desconexem qui.

Per les dates en què varen ser escrits aquests llibres les receptes no presenten cap tipus de producte del nou continent.

3.1.1 El *Llibre del Sent Soví*

En primer lloc, i abans d'entrar a fer el comentari, és important esclarir una mica els detalls que envolten la història d'aquest manuscrit.

Dels quatre receptaris que es conserven, el *Llibre Sent Soví* és el més conegut i el que més polèmica i confusió ha presentat. Tot comença en el moment que Jaime de

²⁰ SANTANACH. «Cuiners, copistes i comensals al Llibre d'aparellar de menjar». Dins: *Llibre d'aparellar de menjar*. p.58.

Villanueva (1765-1824), dins la seva recerca sobre les esglésies espanyoles,²¹ va trobar aquest còdex a la biblioteca del convent dominic de l'Orde dels Predicadors de València on era conservat. Sense més preàmbuls va considerar la troballa com un còdex que contenia diferents quaderns de tractats diversos, essent un d'ells un recull de receptes culinàries sobre el qual farà una breu anàlisi d'allò que considera que és «este arte de cocina».²²

Seguint amb la mateixa recerca, aquesta vegada a Barcelona²³ i també al convent dominic de l'Orde dels Predicadors, arriba a les seves mans un còdex de característiques similars al descobert a València i sense més preàmbuls el bateja amb el mateix nom: *Sent Soví* amb la convicció que ambdós eren còpies d'un mateix original. A partir d'aquí la polèmica està servida: hi ha un *Sent Soví* valencià i un altre conegut com el *Sent Soví de Barcelona*, ambdós provinents de convents de l'orde dels dominics sota la invocació de Santa Caterina i situats en dos ciutats diferents de la Corona d'Aragó. Posteriorment, amb la desamortització de Mendizaval (1836), el *Sent Soví* valencià va passar a formar part de la col·lecció de manuscrits de la Biblioteca Històrica de la Universitat de València (ms.216) i el de Barcelona, anomenat *Llibre de totes maneres de potatges de menjar*,²⁴ al fons de la Biblioteca Universitària de Barcelona (ms.68).

Fins no fa gaire l'opinió general dels experts era considerar que el manuscrit anomenat *Sent Soví* era un receptari de cuina medieval d'autor anònim, del qual s'havien fet dues còpies conservades a diferents biblioteques i ambdues conegudes amb el mateix nom: *Sent Soví*. Rudolf Grewe i abans que ell Lluís Faraudo, el primer en publicar el text íntegre del valencià,²⁵ van considerar tots dos manuscrits versions d'un mateix original perdut, un *Sent Soví* primitiu. Estudis posteriors han demostrat que es tracta de dos receptaris diferents: el conservat a València conegut com *Sent Soví* i el de Barcelona amb el nom de *Llibre de totes maneres de potatges de menjar*.²⁶ Malgrat això, ambdós comparteixen receptes i informacions generals, cosa que els fa tenir un cert vincle entre ells.

El llibre forma part d'un còdex miscel·lani compost per dinou quaderns (*Receptari mèdic, Tresor dels pobres, Llibre que féu Macer de les herbes quina virtut han...*) on el *Sent*

²¹ Jaime DE VILLANUEVA. *Viaje literario a las iglesias de España*. Citat a peu de pàgina. Dins: *Llibre de Sent Soví*. Edició 2009. p.48.

²² GREWE. p.48.

²³ *Íbidem*. p.49.

²⁴ Veure p.13

²⁵ En la introducció Lluís FARAUDO, esmenta l'existència d'un altre llibre de cuina de la mateixa època conservat a la Biblioteca Universitària de Barcelona, el qual va considerar que es tractava d'una versió més llarga del *Sent Soví* valencià. Citat a: *Llibre de Sent Soví*. Edició 2016. p.105.

²⁶ La crítica efectuada per J. SANTANACH en el pròleg de la segona edició del *Llibre de totes maneres de potatges de menjar* demostra les diferències existents entre ambdós llibres. Citat per RIERA MELIS. Dins: «Gastronomía i política en los banquetes cortesanos». p.70.

Soví ocupa l'últim lloc.²⁷ El manuscrit (ms.216) presenta una pèrdua de folis i una incorrecta ordenació dels fulls que en dificulta la consulta. En el cas del quadern al que pertany el *Sent Soví* manca el primer full la qual cosa fa que no tingui l'inici de les rúbriques.²⁸

Comença amb un pròleg²⁹ on l'autor (desconegut) explica el que i com s'ha de cuinar els diferents àpats, salses i begudes que formen el receptari. S'adreça als escuders al servei dels prohoms (cal destacar la relació directa entre les receptes i els grups socials benestants) amb el sobreentès que no sabien manegar-se per les cuines i és per això que escriu el llibre. Parla també d'un possible autor-cuiner, Pere Felip, escuder al servei del rei d'Anglaterra, de qui no especifica el nom, així com una data de dubtosa credibilitat (1204). Com a punt final fa una lloança sobre la qualitat del que ha estat escrit.

Com ja s'ha apuntat les primeres notícies del llibre arriben al segle XIX de la mà de Jaime de Villanueva i la seva recerca pel territori de l'Estat. Més tard va ser Lluís Faraudo de Saint Germain qui va publicar el contingut complet del *Sent Soví* valencià.³⁰ En 1979 apareix al mercat una nova edició crítica editada per Rudolf Grewe, obra considerada molt important, ja que va obrir una porta als estudis de la cuina catalana de la Corona d'Aragó, que va permetre conèixer millor el que va representar l'alta gastronomia medieval en el context de l'època.

L'any 2009 l'Editorial Barcino publicarà una segona edició del llibre de Rudolf Grewe amb una sèrie de consideracions i canvis sobre els dos textos publicats primer per Luís Faraudo i posteriorment per Rudolf Grewe. La revisió de l'obra va anar a càrrec d'Amadeu J. Soberanas i Joan Santanach. Aquesta edició es compon de tres dels llibres de cuina esmentats:³¹ *Llibre de Sent Soví*, *Llibre de totes maneres de potatges de menjar* i un de nou, el *Llibre de totes maneres de confits*,³² el qual no forma part de l'estudi previst per aquest treball.

Aquesta edició de l'any 2009 conté uns primers capítols que informen el lector del contingut de l'obra i de les circumstàncies que fan que apareguin, en un mateix volum, els tres receptaris junts cadascun identificat amb el seu propi nom. Continua descrivint detalls

²⁷ SANTANACH. «Textos mèdics, morals i culinaris en un còdex valencià excepcional. Anàlisi del ms. 216 de la Biblioteca Històrica de la Universitat de València». Caplletra 59, Tardor, 2015. p.20.

²⁸ GREWE. Edició 2009. Citat a peu de pàgina. p.63.

²⁹ *Ibidem* p.64.

³⁰ Lluís FARAUDO. *El llibre del Sent Soví. Recetario de cocina catalana medieval*. Boletín de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona, XXIV (1951-1952). Citat Dins: *Llibre de Sent Soví*. Edició 2009. p.48.

³¹ Veure p.9-10.

³² El *Llibre de totes maneres de confits* és un receptari específic de dolços i com a tal no es contempla en aquest estudi de receptes de viandes de carn.

sobre la cuina (espai físic), estris, tècniques culinàries, com es servia el menjar... i comentaris sobre literatura culinària medieval. Tot seguit van les rúbriques (ometent les del primer full) el pròleg i les receptes pròpies del *Sent Soví* numerades en forma de capítols.

L'any 2016 i com a resultat d'un interessant projecte de recerca sobre la cuina medieval, apareix l'última edició del *Sent Soví*. Tot va començar amb una idea, una iniciativa del conegut restaurant Set Portes de Barcelona de Francesc Solé i Parellada. Amb un equip d'experts provinents de la Universitat de Barcelona i de la Fundació Àlicia, van posar fil a l'agulla començant una tasca considerable el resultat de la qual ha estat la creació de la col·lecció *Set Portes. Receptaris Històrics de Cuina Catalana*,³³ editat per Editorial Barcino, essent el *Llibre de Sent Soví* el primer volum. Es tracta d'una fantàstica idea que fa d'aquestes publicacions el tipus de manuals de consulta assequibles per a tothom: públic en general, amants de la història medieval i pels que fan de la cuina i la taula moments d'innovacions, plaer i benestar.

Aquesta edició, a banda de la presentació, conté cinc capítols i una anotació: Antoni Riera, «El context històric dels receptaris medievals catalans.1. L'evolució de les estructures productives i de distribució dels aliments»,³⁴ Joan Santanach, «Per aparellar los bons menjars ne les bones viandes: el *Llibre de Sent Soví* i altres receptaris de cuina de la tardor medieval catalana»,³⁵ Ramón A. Banegas «Una anàlisi dels productes i les tècniques de cuina al *Llibre de Sent Soví*»,³⁶ Mònica Barrieras «Nota de traducció»³⁷ i Joan Santanach «El text del *Llibre del Sent Soví* d'aquesta edició»³⁸ capítol que recull el receptari.

3.1.2 *Llibre de totes maneres de potatges de menjar*

El *Llibre de totes maneres de potatges de menjar* forma part d'un còdex miscel·lani que conté: *Llibre de bons amonestaments*, Anselm Turmeda (1352-1432)³⁹ *Llibre de menescalia*, Manuel Díez (majordom del rei Alfons d'Aragó) datat a la segona meitat del segle XV; *Flors de les receptes del tresor de beutat*, *Llibre de totes maneres de confits i Llibre de totes maneres de potatges de menjar*.

³³ La idea és donar a conèixer, de manera molt entenedora per a tots el públics, un recorregut per la història de la cuina catalana medieval a través de les receptes i del qui, que i com ho posaven en pràctica. Al mateix temps dona l'oportunitat de, sense gaire esforç, poder cuinar la majoria del plats que apareixen referenciats en els receptaris, gracies a l'adaptació del català antic al modern, efectuada per Mònica Barrieras.

³⁴ BANEGAS, RIERA MELIS, SANTANACH. *El Llibre de Sent Soví*. p.23-79.

³⁵ *Ibidem* p.81-128.

³⁶ *Ibidem* p.129-166.

³⁷ *Ibidem* p.170-172.

³⁸ *Ibidem* p.167-239.

³⁹ GREWE. p.49.

El nom d'aquest últim quadern «així comensa lo Llibre de totes maneres de potatges de menjar [...]»⁴⁰ forma part de la primera línia del text del pròleg.

Comparteix amb el *Sent Soví* part de la seva història amb les controvèrsies generades per la qüestió del nom i per la idea de què ambdós, el de València i el de Barcelona⁴¹ eren dues còpies d'un mateix manuscrit. Comparteixen també un seguit de casualitats. Per una banda el fet de ser “descoberts” per la mateixa persona, Jaime de Villanueva, en dos ciutats diferents de la Corona d'Aragó: València i Barcelona; per l'altra el que tots dos estaven dipositats en biblioteques dels convents dels Dominics sota la invocació de Santa Caterina.

Tot un seguit de coincidències que fa pensar en la possibilitat que els dos llibres fossin donacions testamentàries als esmentats convents provinents de famílies benestants, ja que «[...] el contingut dels volums, sobre tot el de Barcelona, el *Llibre de totes maneres de potatges de menjar*, s'ha de relacionar amb el funcionament d'una casa benestant [...]»⁴²

Compartir per compartir ho fan fins i tot en el pròleg. El compilador o copista d'aquest llibre fa una amalgama agafant part del pròleg del *Sent Soví* «[...] per experiència de un bon coc del rey d'Anglaterra, ab conseyll d'en Pera Falip, servicial del dit senyor rey [...]»⁴³ i també de *Flors del Tresor de beutat i Llibre de totes maneres de confits*. Aquests dos últims quaderns formen part del mateix còdex on es troba el *Llibre de totes maneres de potatges de menjar*.

Així, doncs, es pot dir que aquest manuscrit ha seguit més o menys els mateixos passos que el del *Sent Soví* valencià fins el moment en què cadascun va ser reconegut amb el seu propi nom. Són dos receptaris diferents amb noms diferents tot i que, sense mantenir el mateix ordre, comparteixen algunes de les receptes.

En aquest receptari el compilador, a l'hora de crear una nova còpia, aprofita la informació de les anotacions als marges de la font original passant a net alguns dels consells i incorporant-los dins la recepta. És a dir, copia la recepta amb certes modificacions en funció de les anotacions fetes segurament de la mà d'un altre cuiner. A manera d'exemple, en una de les receptes del manuscrit original, en què s'ha fet una anotació afegint un nou ingredient, el compilador ho inclourà a la còpia passant a ser una nova recepta amb el mateix nom.

⁴⁰ *Ibidem* p.99.

⁴¹ Veure p.12.

⁴² SANTANACH. «Per aparellar los bons menjars ne les bones viandes: el Llibre del Sent Soví i altres receptaris de cuina de la tardo medieval.» Dins: *Llibre de Sent Soví*. Edició 2016. p.94.

⁴³ GREWE. p.99.

Rudolf Grewe va editar la versió completa del de Barcelona, sense donar gaire importància al manuscrit valencià de contingut més breu, malgrat reconèixer que moltes de les receptes que concorren en el *d'Aparellar* provenen del *Sent Soví*.

L'any 2009 l'Editorial Barcino va publicar una segona edició del llibre de Rudolf Grewe, juntament amb el dos dels receptaris esmentats: *Llibre de Sent Soví*, *Llibre de totes maneres de potatges de menjar* i *Llibre de totes maneres de confits*. Els detalls sobre la nova edició d'aquest quadern han estat comentats en el punt 3.1.1 El *Llibre de Sent Soví*⁴⁴ per tal com comparteixen la introducció i els primers capítols de l'obra.

3.1.3 *Llibre d'Aparellar de menjar*

El Llibre d'Aparellar de Menjar és un manuscrit en paper del segle XV el qual ha estat datat, seguint criteris paleogràfics, per Cristina Borau perquè no en conté cap.⁴⁵ És el receptari més extens de la cuina medieval catalana que es conserva en còpia única en paper. És també el que més temps a demorat a veure la llum i arribar al gran públic, perquè no va ser trobat i valorat com es mereixia fins a 1990 (oblidat i mal catalogat) quan Cristina Borau⁴⁶ va retrobar-se amb aquesta joia. En l'actualitat el manuscrit original continua dipositat a la Biblioteca de Catalunya identificat amb el ms. 2112.⁴⁷

El manuscrit presenta un parell de peculiaritats que el diferencien dels altres. Per una banda no hi ha miniatures ni caplletres ornamentades, malgrat que es reserva l'espai per poder dibuixar-les un cop acabada l'obra tal com era el procediment ordinari. De l'altra, està el detall del copista que va interrompre de forma sobtada la còpia de l'última recepta. Tampoc no hi ha anotacions als marges cosa que resulta estranya, ja que era bastant habitual fer-n'hi en aquest tipus d'escrits.⁴⁸ Tots aquests detalls demostren que aquesta còpia manuscrita va quedar inacabada. Un altre aspecte que el caracteritza és la personalitat del pròleg escrit en vers i amb un cert ordre on fa distinció entre els plats carnals i els que corresponen a la Quaresma.

Malgrat no haver-se conservat complet *El llibre d'aparellar de menjar* recull un total de dues-centes setanta-nou receptes escrites i compilades. Presenta vinculacions amb el *Sent Soví* compartint una setantena de receptes incloses al mig del volum gairebé sense canvis.⁴⁹

⁴⁴ Veure p.10.

⁴⁵ BORAU. «D'aparellar de menjar: un altre receptari de cuina». p.804.

⁴⁶ *Íbidem*. p.801-812.

⁴⁷ Aquest còdex va ser comprat per la Biblioteca de Catalunya en 1937 però no fou catalogat i posat a disposició del públic fins a 1970. *Íbidem* p. 806.

⁴⁸ Les anotacions que apareixen als marges en molts manuscrits són en sí mateixes una font d'informació sobre qui i per què es consultaven i s'utilitzaven aquests llibres.

⁴⁹ SANTANACH. «Cuiners, copistes i comensals al Llibre d'aparellar de menjar» p.62.

L'any 2015, inclòs en la col·lecció *Set Portes. Receptaris Històrics de Cuina Catalana*, es publica la versió íntegra del *Llibre d'aparellar de menjar* tot seguint la mateixa estructura que el primer volum de la col·lecció, el *Sent Soví*, l'editor del qual novament és Joan Santanach.

Aquesta edició es presenta dividida en sis capítols: Antoni Riera «El context històric dels receptaris medievals. La cuina i la taula de la noblesa: l'ostentació de la qualitat»;⁵⁰ Joan Santanach, «Cuiners, copistes i comensals al *Llibre d'aparellar de menjar*»;⁵¹ Fundació Alícia, «Anàlisi culinària del *Llibre d'aparellar de menjar*»;⁵² Joan Santanach, «El text del *Llibre d'aparellar de menjar* d'aquesta edició»;⁵³ Mònica Barrieras, «Sobre la versió actualitzada del *Llibre d'aparellar de menjar*, el receptari»⁵⁴ i per últim el «text del *Llibre d'aparellar de menjar*», capítol que recull el receptari.⁵⁵

3.1.4 *El Llibre del Coch*

És un dels quatre llibres de cuina que conformen els receptaris medievals catalans. El seu autor, Mestre Robert de Nola que, malgrat no conèixer ben bé qui era aquest personatge, ell mateix es defineix com:

«[...]lo diligent mestre Robert coch del sereníssimo senyor don Fernando, Rey de Nàpols,[Ferran I]» «[...]és Libre de doctrina per a ben servir de tallar y del art de coch, ço és de qualsevol manera de potatges y salses».⁵⁶

redactat, segons ens indica el mateix autor, a modo de manual adreçat a joves cuiners «[...] com sie cosa molt necessària als joves de tendra edat aprendre de les virtuts la carrera [...]».⁵⁷

Escrit en català a principis del segle XV va ser editat en 1520 a Barcelona per l'impressor provençal Carles Amorós essent el primer llibre de cuina imprès en català «[...]en la noble Ciutat de Barcelona per Carlos Amorós, provensal. L'any Mil D.X.X. (1520) [...]».⁵⁸ En 1525 és farà una edició en castellà amb el títol de *Libro de los guisados* tot i que no inclou receptes de plats que es podrien considerar castellans. Posteriorment es reeditarà en aquesta llengua diverses vegades incloent-hi alguna recepta més que a l'edició en català. Pel nombre d'edicions fetes (en català i castellà), Josep Pla comenta la possibilitat que aquest

⁵⁰ FUNDACIÓ ALÍCIA, RIERA MELIS, SANTANACH. *Llibre d'aparellar de menjar*. p. 21-51.

⁵¹ *Ibidem* p. 53-86.

⁵² *Ibidem* p. 87-113.

⁵³ *Ibidem* p. 115-116.

⁵⁴ *Ibidem* p. 117-119.

⁵⁵ *Ibidem* p. 123-369.

⁵⁶ MESTRE ROBERT. p.23.

⁵⁷ *Ibidem* p. 23.

⁵⁸ Josep PLA. *El que hem menjat*. Ediciones Destino. Barcelona, 2004. p.15.

llibre fos a la seva època l'equivalent del que avui anomenem un *best seller*, «[...]essent el llibre de cuina de l'Espanya del Renaixement entre 1525 i 1577».⁵⁹ Al cap i la fi era un llibre de cuina escrit pel cuiner d'un rei poderós, la qual cosa ja li atorgava un grau de credibilitat i fama important.

«E dich-te que lo coch deu tenir quatre coses en si, sens les quals no.n pot ésser bon choch. La primera que sia mol net [...], la segona que tinga com dit he lo gust de son senyor [...], la tercera que tinga bones mans que no haja pahor del folch, la quarta que per molt fum que fassa, no.s deu enutjar, abans deu rebre aquell ab molta pasciència. E vet así les quatre coses que deu tenir lo coch».⁶⁰

Actualment se'n conserva una edició impresa, la més antiga que es coneix (1520), a la Biblioteca Nacional de Catalunya.

El llibre inclou algunes receptes específiques de la cuina catalana com ara *robiols a la catalana*,⁶¹ *bruscat*⁶² *a la catalana*, *garbies*⁶³ *a la catalana*,⁶⁴ l'ús de la picada que no es troba en cap altra cuina del món⁶⁵ i altres de regions mediterrànies amb absència d'especialitats castellanes. Queda clar que Mestre Robert ja coneixia el *Llibre de Sent Soví* atès que alguna de les seves receptes formen part del *Llibre del Coch* com per exemple: salsa de camellina, l'ordiat per a malats... entre d'altres.

Mestre Robert va ser un dels primers cuiners que comenta, detalla i aconsella els passos a seguir en qualsevol de les receptes com si el lector estigués als fogons: «[...] primerament pendràse après pren [...]»⁶⁶ i així a quasi totes les receptes que conformen el *Llibre del Coch*.

4 La carn. De la pastura a la taula.

Un dels objectius del treball és fer un recull i selecció de receptes de carn presents en els quatre receptoris. Per tant és condició indispensable conèixer el què, com, quan i quant, sobre els diferents tipus de carn que predominaven a les taules baix medievals. La carn era un aliment considerat molt nutritiu que aportava força i vitalitat, la qual cosa fa pensar que,

⁵⁹ *Íbidem*. p.16.

⁶⁰ MESTRE ROBERT. p.29-30.

⁶¹ *Íbidem*. p.137. Rubiols: Adaptació del nom italià *ravioli*, pasta farcida.

⁶² *Íbidem*. p.132. Bruscat: Potatge d'ous, melses i fetges.

⁶³ *Íbidem*. p.134. Garbies: Menjar de borratges.

⁶⁴ *Íbidem*. p.87. Recepta 141.

⁶⁵ THIBAUT. p.34.

⁶⁶ MESTRE ROBERT. Recepta 32 a modo d'exemple. p.38.

sense importar l'estatus social, tothom la volgués consumir i, si podia ser, fer-ho quotidianament. Tal com diu la dita «carn fa carn i vi fa sang».⁶⁷

Arribats en aquest punt i abans de res, cal trencar els tòpics establerts sobre aquest aliment a l'edat mitjana. En especial dos: un, que no era fresca i per tant calien les espècies per dissimular les olors, producte d'una precària conservació, i dos, que de carn només en menjaven els sectors benestants. Pel que fa al primer cal remarcar que la carn era fresca, perquè arribava viva a l'escorxador. Pel segon dir que, en més o menys quantitat, qualitat i freqüència, el poble menut i els més pobres⁶⁸ també en consumien tot i que majoritàriament era per “fer bullir l'olla”. Fins i tot aquesta vianda arribava als més pobres de la ciutat a través de la institució de la Pia Almoïna de Barcelona. Malgrat no fos de primera qualitat la carn de moltó i altres tipus de carn (excepte les aus) constituïa el plat més habitual llevat del temps de Quaresma i la resta de dies estipulats en què no es podia consumir carn.⁶⁹

Fet aquest aclariment cal situar-se a la ciutat de Barcelona a mitjans del segle XIV inicis del XV com un punt de referència per a aquest apartat, ja que la documentació sobre l'abastament i consum de carn a la ciutat comtal per a aquesta època és força copiosa.

Una ciutat que, a l'igual que en altres indrets del territori, al llarg del temps i en major o menor mesura va anar experimentant un seguit de canvis econòmics i socials i una recuperació de la demografia urbana.

«[...]a mediados del siglo XIV Barcelona tenía un peso fundamental en el Mediterráneo occidental siendo la ciudad más poblada de Cataluña. [...] un suave crecimiento después de las epidemias de la primera mitad del siglo XIV da un total de 7.651 fuegos en 1380».⁷⁰

Tenint en compte que la carn era considerada un aliment de primer ordre, després del pa, calia una bona planificació per abastir la ciutat d'aquesta vianda.

Els tipus de carn que es consumia pot classificar-se de dues maneres: la considerada de primera aquella que omplia les taules reials, nobles i burgeses: cabrit, garrí, vedella, i en especial el moltó que, tal com indica Ramon A. Banegas «[...] era l'única amb una venda

⁶⁷ Font: Diccionari català-valencià-balear (DCVB).

⁶⁸ BANEGAS. «Abastar de carn la ciutat a final de l'Edat mitjana.» Dins: *Proveir Barcelona. El municipi i l'alimentació de la ciutat 1329-1330*. Editora Mercè Renom. Ediciones La Central. MUHBA. Barcelona, 2016. p.122.

⁶⁹ Tomás LÓPEZ. «El “mal any primer”: alimentación de los pobres asistidos en la Pia Almoïna de Barcelona: 1333-1334» Dins: *Actes del Ier. Col·loqui d'Història de la alimentació a la Corona d'Aragó. Edat mitjana*. Lleida, 1995. p.613-623.

⁷⁰ BANEGAS. *Sangre, dinero y poder*. Editorial Milenio. Lérida, 2016. p.33.

estable al llarg de tot l'any [...]»⁷¹ i les considerades de baixa qualitat: ovella, cabra o boc que no per això deixaven de formar part de la dieta quotidiana.

A la ciutat de Barcelona, a l'època que ens ocupa, es consumia principalment carn d'ovins i en especial de moltó del tal manera que representava el doble que la resta d'altres tipus de carns juntes tal com mostra el quadre de la figura 1. La venda i consum d'aquests tipus de carn (i d'altres) tenia molt a veure amb l'estació de l'any. A tall d'exemple, el cabrit i xai, a la primavera; bou, vaca i vedella a l'estiu i el porc fresc sempre relacionat amb l'hivern.

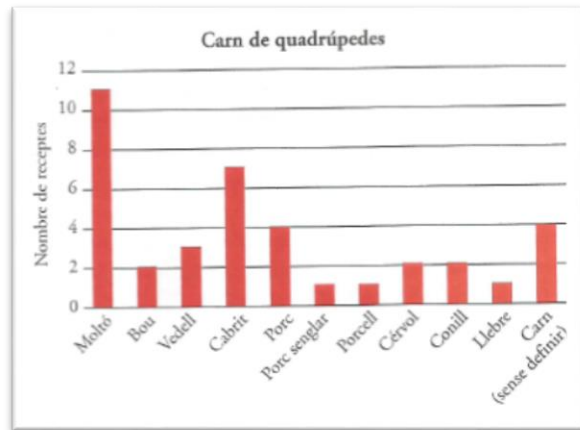


Figura 1 - Gràfic del consum de carn.
Font: R. A. Banegas. *Llibre de Sent Soví*.

A partir de l'anàlisi del *Llibre del Sent Soví*, Rudolf Grewe indica que els tipus de carn més corrents per al consum eren: porcells, porcs, moltons, cabrits, conills casolans, mentre que la vedella, el

bou i vaca (possible escassetat) no es consumien tant. La Dra. Josefina Mutgé precisa com a carns de consum més freqüents: xai tendre, porc fresc i salat, bou, vaca, vedell, boc, cabra i ovella.⁷² El Dr. Riera estableix una piràmide de consum de carn on:

«[...] la base correspon al porc, la cabra i la vaca; el segon nivell era moltó i vedella; el tercer el compartien el cabrit i la caça major; la volateria domèstica en quart lloc; el vèrtex era reservat per als volàtils més vistosos (paons, cignes i faisans)».⁷³

Esmenta també la carn de porc que es consumia a la tardor «[...] especialment a la darrerria de novembre i començament de desembre, quan es feia la matança».⁷⁴ Val la pena destacar que de la carn d'aquest animal s'elaboraven embotits llestos per consumir tot l'any la qual cosa li donava un valor afegit, ja que tant es consumia fresca o salada així com de l'ús de la cansalada i llard com a greix per als sofregits.

A més de les carns habituals en els mercats de l'època convé ressaltar la que s'obtenia a través de la caça. Val a dir que caçar era un dret senyorial, per tant els boscos on es

⁷¹ BANEGAS. «Abastar de carn la ciutat a final de l'Edat mitjana.» p.122.

⁷² Josefina MUTGÉ. «L'abastament de peix i carn a Barcelona» Dins: *Alimentació i societat a la Catalunya Medieval*. CSIC. Barcelona, 1988. p.118.

⁷³ RIERA MELIS. «El context històric dels receptaris medievals catalans. 1. L'evolució de les estructures productives i de distribució dels aliments.» Dins: *Llibre de Sent Soví*. Edició 2016. p.58.

⁷⁴ RIERA MELIS. «El context històric dels receptaris medievals catalans.2». p.29.

practicava eren dels dominis del senyor.⁷⁵ Com a curiositat esmentar que quan es caçava un ós «[...] el comte de Barcelona tenia dret a una cuixa i els quatre peus dels óssos capturats al Conflent. Important saber que els peus eren coneguts com la part més selecta de l'animal».⁷⁶

Independentment del tipus de carn, ja fos de transhumància o d'estabulació, comprada o de caça, els cuiners de les cases reials i nobles eren els encarregats de donar-li al plat el punt de sofisticació i exclusivitat que marcava les diferències socials basades en l'ostentació que tenien les carns de prestigi. Un bon àpat i una millor taula representava un valor afegit dins l'estatus social.

El consum de carn minvava a la ciutat a causa del calendari litúrgic imposat per l'església on es prohibien les menges de carn «per Quaresma, durant l'Advent, ni vigílies de les festivitats principals, ni cap divendres de l'any, prohibició extensible a tots els productes provinents d'animals de sang calenta [...]»⁷⁷ preceptes que havien d'observar tots els cristians, excepte nens i malalts. Malgrat tot i les mesures preses pel Consell de la ciutat en un pregó de l'any 1394 en plena Quaresma «[...]que ningú no gosés en aquest sant temps de Quaresma fer convit e congregació de menjar carn, sota pena de vuit dies de presó a pa i vi».⁷⁸ Qui tenia poder econòmic se'n deslliurava d'aquesta obligació mitjançant el pagament de la butlla corresponent.

És important remarcar que a principis del segle XIV i per una sèrie d'esdeveniments com la pesta, males collites... a les corts de Montblanc de l'any 1333, lo mal any primer, es va decidir no sacrificar ni ovelles ni xais de menys de quatre anys. Contravenir aquesta disposició era multat amb 20 sous barcelonins.⁷⁹

4.1 Els ramats. Com, qui i d'on.

Els canvis i millores que es van anar produint a mitjans del segle XIV després de superar la primera onada de pesta, van tenir un cert impacte en les explotacions rurals. Nous espais de pastura i un augment de les cabanyes ramaderes van tenir el seu efecte en el consum i varietat de la carn, cosa que va donar pas a una certa diversificació (en principi molt tímida) amb l'aparició als mercats de la vedella i animals més joves on abans només hi havia vaca i bou. Tanmateix els ramats ovins van proliferar de tal manera que va considerar-se un plat

⁷⁵ THIBAUT. p.41.

⁷⁶ *Ibidem*. p.42.

⁷⁷ VINYOLES. «Alimentació i ritme del temps a Catalunya a la baixa Edat mitjana» p.130.

⁷⁸ *Ibidem*. AHCB Ordinacions 2 fol. 4r. Citat a peu de pàgina. p.131.

⁷⁹ MUTGÉ. p.122.

prestigiós a la taula, així com també per la demanda de la llana en una incipient manufactura tèxtil.⁸⁰

En el marc del proveïment de carn a Barcelona cal recordar que el moltó (ramaderia ovina) era la que es consumia majoritàriament en tots els grups socials de la ciutat, per tant cal remarcar la importància que tenia la tasca de fer arribar els ramats a Barcelona per abastir la ciutat d'aquest aliment. Tot plegat requeria un gran esforç econòmic per part dels professionals, els carnisers, per poder crear l'estructura necessària per a la compra i posterior moviment del bestiar. Sens dubte una tasca complicada, de llarga durada i un punt perillosa. És per això que la majoria de les vegades calia la creació d'associacions entre els propis carnisers, en forma de companyies, amb l'objectiu de dur a terme les tasques de compra i trasllat dels animals (transhumància)⁸¹ i així garantir que la inversió econòmica necessària no fos tan arriscada.

«En tots aquests mercats i al llarg de les rutes, els carnisers van crear una xarxa de contactes amb ramaders, mercaders de bestiar, propietaris de pastures, carnisers locals, senyors, autoritats urbanes, etcètera, per tal de comprar bestiar a bon preu».⁸²

La majoria de les vegades aquestes associacions es desfeien un cop els ramats eren a la ciutat tot i que hi ha constància escrita que alguna d'elles va continuar amb el negoci uns quants anys més. Malgrat tot, aquesta no era l'única forma de fer el negoci perquè alguns dels carnisers, molt solvents econòmicament, ho podien fer en solitari. Així tot el cicle productiu de la carn restava en mans dels carnisers des de negociar la compra dels animals fins a la venda a la taules adients de la ciutat.

Un cop organitzats en associacions o en solitari començava la tasca de recórrer fires i mercats, situats a prop dels camins per on transcorria la transhumància (segons calendari dos o tres cops a l'any), per a la recerca i adquisició del millor bestiar possible i traslladar-lo Barcelona. Aquí sorgeix un problema afegit, ja que a Barcelona no existia un espai dedicat únicament a les pastures. L'entorn rural del pla de Barcelona era ocupat per espais de cultiu intensiu d'arbres fruiters així com d'horta i vinya, considerats protegits pel seu valor afegit (nous cultius) on la presència dels animals era totalment prohibida. Terrenys aquests on els ciutadans honrats, classe poderosa i influent de la ciutat, tenien interessos (propietats) i no

⁸⁰ RIERA MELIS. «El context històric dels receptaris medievals catalans. 1» p.52.

⁸¹ Les rutes dels moviments dels ramats és coneixen per l'abundant correspondència mantinguda entre el govern municipal i els senyors i petites ciutats pels drets de pas dels animals. BANEGAS. *Sange, dinero y poder* p.46.

⁸² BANEGAS. «L'aprovisionament càrnic de Barcelona a la Baixa Edat mitjana. Una xarxa terrestre de comerç.». Dins: *XI Congrés d'Història de Barcelona, desembre 2009. La ciutat en xarxa*. Arxiu Històric de la Ciutat de Barcelona, Institut de Cultura, Ajuntament de Barcelona. p.9.

estaven disposats a donar cap facilitat ni de pas ni de pastura als carnisers en la tasca d'aprovisionament de carn a la ciutat. És més, durant el segle XIV van intentar confinar els ramats a les zones pantanoses de les maresmes del Besòs i al sud de la ciutat, al delta del Llobregat, considerades zones insalubres.

A les diverses dificultats que per si soles representaven el trasllat dels ramats a la ciutat, cal afegir els problemes que sorgien a causa dels drets de pas (pagament d'impostos) per les diferents contrades per on havien de travessar els animals. Com a exemple el conflicte del Comte d'Urgell amb els Consellers per voler cobrar el *carneratge*⁸³ al·ludint a un dret adquirit per l'infant Jaume (pare del Comte) i que per tant, tenia tot el dret de cobrar-lo. Segons els Consellers els ciutadans de Barcelona posseïen un privilegi de pas concedit en el seu temps pel rei Jaume II pel conjunt dels territoris de la Corona d'Aragó, és a dir, on el rei podia exercir el seu dret de *potestas*.⁸⁴

El protagonista principal d'aquests cas va ser «Berenguer Sunyer (1378) «a quien le pararon trece carneros en Balaguer»⁸⁵ en concepte de *carneratge*. El conflicte, que va ser llarg i complicat, potser va servir com a advertència a la resta dels senyors perquè no apareixen registrats més contenciosos d'aquest tipus fins a mitjans del segle XV. Malgrat tot, la polèmica entre els senyors i els consellers sempre va estar present a molts dels territoris per on havien de circular els ramats. Cal destacar les denúncies per part dels senyors de la «[...] prepotencia de los carniceros de Barcelona y sus pastores al salirse de los caminos, destrozando las cosechas y entrar en las masías abandonadas sin respetar nada. [...]».⁸⁶ Com ja s'ha esmentat, el fet de proveir i despatxar la carn fresca en una ciutat com Barcelona es podia considerar com una tasca realment complicada, dura i certament perillosa. A manera d'informació pertinent per a aquest apartat cal assenyalar algunes de les zones de mercats i fires per on es movien els carnisers. Les més documentades són, entre d'altres:

- Occident de Catalunya i del centre d'Aragó
- Capcir i Cerdanya - Pirineu Oriental
- Planes litorals de Castelló i el Baix Ebre.
- València i sud del regne d'Aragó
- l'Empordà, el Gironès i la Garrotxa.
- Menorca

⁸³ Dret de pas que s'aplicava específicament sobre els carners. Citat per: BANEGAS. *Sangre, dinero y poder*. p.54.

⁸⁴ Jurisdicció superior pròpia de l'autoritat principal, de la persona del príncep o bé d'aquella a qui aquest l'ha atorgada. Font: DIEC2.

⁸⁵ BANEGAS. *Sangre, dinero y poder*. p.42.

⁸⁶ *Ibidem*. p.62.

En relació a la carn de porc cal dir que l'abastament a la ciutat de Barcelona no es feia a través de la transhumància. El porc era un animal que es podia criar en semi llibertat al bosc, alimentant-se dels fruits silvestres que proporciona, com en un recinte tancat, una cor, on la seva vitualla era de restes de menjar. Amb els canvis produïts al bosc per tal de guanyar territori per conreus (desforestació) és passarà a la cria d'aquest animal en espais tancats. Val a dir que fins inicis del segle XIV els porcs passejaven pels carrers de les ciutats i viles alimentant-se de les deixalles que anaven trobant. Una de les ordinacions del Consell de la ciutat va prohibir aquesta pràctica.⁸⁷

4.2 La venda. Qui, quan, com i on

Un cop els animals s'havien aplegat a Barcelona eren col·locats als corrals extramurs a l'espera de poder entrar a la ciutat. Arribat el moment passaven el primer control a la porta d'entrada on es destriaven els animals vius⁸⁸ aptes pel sacrifici i venda cap a les carnisseries, dels que estaven malferits i/o en condicions precàries que anaven cap al maell de Portaferri⁸⁹ segons estipulaven les ordenances municipals. Cal tenir present que totes les carnisseries de la ciutat restaven sota el control del municipi, previ privilegi concedit per la corona, el qual era requisit imprescindible per poder tenir un despatx de carn. El monopoli de les carnisseries estava en possessió del rei, però la regulació de la venda era controlada pel Consell de la Ciutat amb qui s'acordaven les condicions i els preus. Al mateix temps i en funció de la qualitat de la carn segons criteris mèdics, es va establir una divisió en tres grans grups: de primera qualitat (capes altes de la societat); de segona, considerades poc saludables (persones de recursos limitats) i les considerades perilloses per a la salut. Aquesta divisió implicava també on s'havia de vendre la carn en funció de la seva categoria.

D'aquesta manera i segons les ordinacions després del sacrifici de l'animal començava el procés de tall i venda a les taules dipositades dins els maells (escorxadors) essent el principal a prop de la zona anomenada de Mercadal (actual plaça de l'Àngel).

També al Portal de la Boqueria⁹⁰ (de segona categoria) on es venia carn i menuts de boc i cabres; el maell de la mar que estava situat prop de la platja; el del pont d'en Campderà, prop de l'espai de l'actual Plaça de Sant Agustí Vell, entre d'altres.

⁸⁷ AHCB. Llibre del Consell, XII, Fol.17 v. Citat per MUTGÉ Dins: *Alimentació i societat a la Catalunya Medieval*. p.121.

⁸⁸ A mitjans del segle XIV existia una normativa que prohibia l'entrada a Barcelona de carn d'animals sacrificats fora de la ciutat. BANEAS. *Sangre, dinero y poder*, p.128.

⁸⁹ Veure p.24.

⁹⁰ El nom de Boqueria prové del mot boc, mascle cabiró. Citat per MUTGÉ. p.117.

Les carns considerades de baixa qualitat (perilloses per a la salut) pertanyent a animals morts de forma no habitual (maltractades i/o accidentades) es venien en el maell de Portaferriassa. La figura 2 mostra un exemple de maell.

A mitjans del segle XIV s'aniran construint a Barcelona noves carnisseries específiques per a la venda de carn, però sense permís per poder sacrificar animals.

La comunitat jueva de Barcelona disposava d'una carnisseria ubicada en el carrer de Sant Domènec que va estar en funcionament fins 1391. Després del desastre del gran progrom el barri jueu va desaparèixer i amb ell la carnisseria que va passar a ser una més per als cristians. Cristians i jueus amb la seva pròpia manera de sacrificar els animals i tallar la carn només podien adquirir-la en les carnisseries que els pertanyien per religió.

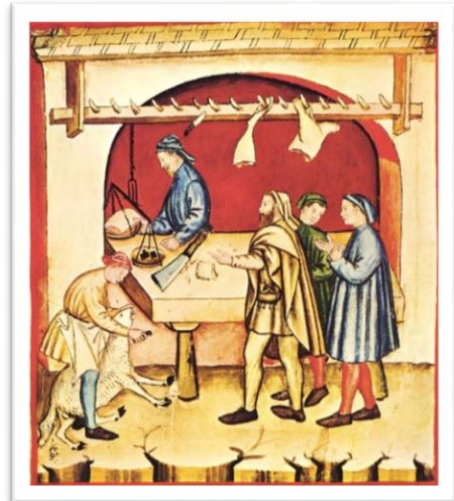


Figura 2 - Carnisseria. *Tacuinum Sanitatis*. Ms.4182. Biblioteca Casanatense. Roma. Obtingut a:

Per a tots en general, segons ordenaments del Consell de la ciutat, era d'obligat compliment tenir la carn disposada sobre la taula de venda a fi que restés a la vista per a tothom que en volgués comprar i no amagada sota la mateixa taula.⁹¹

El negoci era important pel fet que, com ja s'ha citat la carn era un dels aliments que, en major o menor quantitat, es consumia habitualment. Noms de carnisseros com Pere Ferrer subministrador de la casa del rei, segons es desprèn de documentació d'èpoques o rebuts conservats «[...]per raó de les carns que havia lliurades a la cort del senyor rei».⁹²

Cal fer referència a les ordinacions del Consell de Barcelona⁹³ pel que fa a la venda de la carn a la ciutat, que contemplaven un ventall de requisits d'obligat compliment per a tothom implicat amb el negoci, que incloïen com sacrificar els animals, com exposar la carn a les taules, no barrejar diferents tipus de carn... L'incompliment es convertia en càstigs que podien arribar a ser importants com perdre una mà en cas d'infracció molt greu. Per les considerades lleus s'imposaven multes en sous sota pena de ser empresonat en el castell del Veger «[...]tants dies com sous comprenia la multa i cada sou equivalia a un dia de presó»⁹⁴ si no eren degudament satisfetes.

⁹¹ *Íbidem* p.120.

⁹² *Íbidem* p.117.

⁹³ *Íbidem*.p.119-120.

⁹⁴ *Íbidem* p.123.

Hi ha constància d'un carnisser, Francesc Gay, que desobeint les ordinacions que especificaven que només es podia vendre carn als escorxadors, ho feia a la porta de casa seva. Conseqüentment les queixes dels veïns, a causa de les males olors que desprenien les deixalles dels animals, van arribar al rei Alfons el Benigne.⁹⁵

Per a la bona praxis i compliment de les ordinacions establertes el Consell de Barcelona, segons les ordres de rei Pere el Cerimoniós, en 1339, va establir la figura del mostassaf oficial encarregat de controlar i inspeccionar els mercats sota una normativa creada expressament per aquesta finalitat.⁹⁶

Respecte al control sanitari i higiènic la legislació del moment contemplava també les degudes disposicions relacionades amb el sacrifici i posterior venda dels diferents tipus de carn. Cal tenir en compte els avenços produïts en el camp de la medicina medieval i les traduccions dels tractats mèdics⁹⁷ del llatí a les diferents llengües vernacles europees que, mica en mica, es van convertir en una de les principals fonts de les ordenances municipals entorn a la qualitat i la higiene de les carns posades a la venda «Item, que negun carniçer no gos comprar ninguna carn morta fresca per revendre. E qui contra farà, pagarà per ban cada vegada XXX sols».⁹⁸

S'ha de recordar també la "col·laboració" de l'Església pel que fa a la importància que donava entre la relació dieta-salut del cos, i de retruc de l'ànima, palesa en els sermons on directament s'aconsellava una certa moderació en el menjar i beure. Com diu Eiximenis:

«[...] lo massa menjat conturba e lassa tota la natura e virtut natural [...], [...] enreja l'om que tots los nervis estira, e ls li afflaqueix, de qué ve a vegades espasme o tremor en lo cors e altres mals qui aporten a l'hom a la mort. [...] si grans mals aporta el massa menjar al cos, majors los aporta a la ànima [...]».⁹⁹

⁹⁵ *Íbidem* p.117.

⁹⁶ BANEGAS. *Sangre, dinero y poder*. p.119.

⁹⁷ S'ha de recordar a Arnau de Vilanova, metge, i el seu escrit difós per l'Europa medieval i del renaixement *Regimen sanitatis ad regem Aragonorum (1305-1308)* que conté la dieta particular per al rei Jaume II d'Aragó amb els consells adients per la seva salut.

⁹⁸ AHCB, Llibre del Consell, XII, Fol.17 v. Citat per MONTGÉ. p.133.

⁹⁹ EIXIMENIS. Capítol XXV. p.80.

5 La cuina: l'espai, les tècniques i els estris

5.1 L'espai físic

Els mestres cuiners, el cocs que eren al costat dels fogons de les cases reials, nobles i benestants, necessitaven l'escenari adequat on poder desenvolupar tots aquells coneixements que amb el pas del temps, ja sigui per transmissió oral familiar o simplement per les hores passades amb les paelles a les mans, havien acumulat. Així doncs cal considerar l'espai de la cuina com un lloc important dins de la casa «[...] un espai ampli i ben airejat en les cases

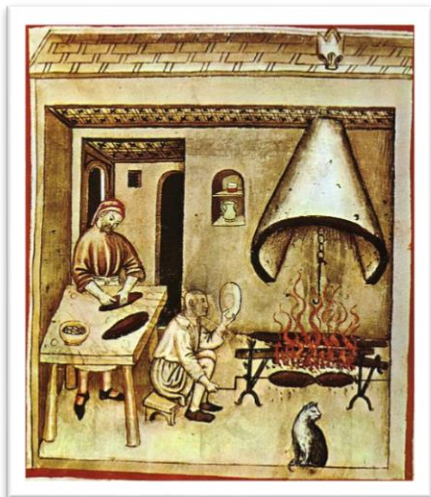


Figura 3 - Cuina. *Tacuinum sanitatis*.
Biblioteca Casanatense.Roma. Ms.4182
Obtingut a: <https://es.pinterest.com>

importantes»¹⁰⁰ quasi sempre situat en la planta baixa per tal de tenir fàcil accés a la llenya, al carbó i a les matèries primeres necessàries per cuinar. Cal incorporar en aquest escenari les taules de treball per preparar les viandes així com les gerres amb aigua freda o calenta necessàries per cuinar i/o netejar.¹⁰¹ Molt a prop d'aquesta estança s'ubicava el rebost on es guardaven espècies, formatges, cansalada, mel, oli i altres conserves.

El foc, la cuina en si mateixa, en l'època que ens ocupa era una cuina de llar composta per un foc a nivell de terra que s'alimentava amb llenya o carbó. En un principi era situada al bell mig de l'estança essent més tard adossada a la paret. Pel damunt una gran campana, xemeneia, per tal de recollir els fums i d'on penjaven uns clemàstecs per sostenir l'olla i poder cuinar brous i altres plats, juntament amb les lleves per treure les olles del foc tal com mostra l'exemple de la figura 3.

Aquest sistema, foc a terra, permetia també la cocció lateral, molt lenta, així com torrar el pa, coure al caliu, a la brasa i a l'ast utilitzant l'estri adient: un ast de ferro en constant moviment manual giratori per tal que la vianda quedés ben cuita.¹⁰² Si es volia fregir calia usar el trespeus, també de ferro, i les paelles amb un mànec prou llarg per no cremar-se.

¹⁰⁰ FÀBREGA, J. *La cuina medieval. A taula amb Eximenis*. p.25.

¹⁰¹ GREWE. p.20.

¹⁰² FÀBREGA. *La cuina medieval i renaixentista*. p.111-112.

Un altre aparell per cuinar era l'anomenat bresquet,¹⁰³ una mena de fogó alimentat amb carbó que facilitava una mica la feina del cuiner, ja que quedava a l'alçada de la cintura. A sobre es col·locaven les cassoles i altres atuells idonis per coccions lentes, salses i plats delicats que, al quedar més allunyats del foc, el fum no els perjudicava ni feia canviar el sabor com acostumava a passar amb el foc a terra. La figura 4 mostra una imatge recreada del que seria aquest estri.



Figura 4 - Bresquet. Obtingut a: <http://www.medievalspanishchef.com>

Tot plegat, si el foc era vigilat i mantingut viu de manera suau i regular, produïa la irradiació perfecta per a rostir, coure a l'ast i guisar i a més a més mantenir el bull de les olles el temps necessari per obtenir un bon àpat. La importància de mantenir el foc viu queda palesa en una de les moltes ordinacions del rei Pere III adreçada a l'argenter que era l'encarregat de la cuina reial. Dita ordinació estableix que «Cascun dia, a hores degudes, en la dita cuyna foch encendre no oblit, e olles e calders ab aygua pos sobre aquell, les gallines e la volateria plom e les altres carns e peix [...]».¹⁰⁴

Tot i les avantatges d'un foc a terra d'irradiació suau i regular, tenia un seguit d'inconvenients com eren el temps que calia per preparar-lo, l'alt consum de llenya, el fum que la xemeneia no podia absorbir i el perill que comportava per al cuiner el fet d'haver de ser a tocar del foc per controlar les coccions.

Un element important i imprescindible relacionat amb les menges era sens dubte el

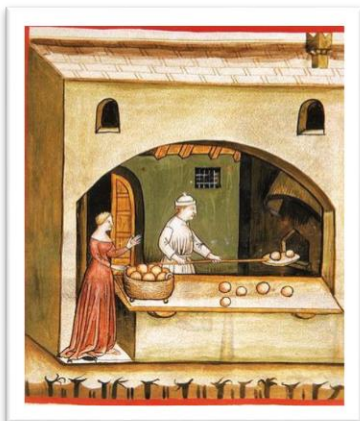


Figura 5 - Forn. *Tacuinum sanitatis*. Biblioteca Casanatense. Roma. Ms.4182
Obtingut a: <https://es.pinterest.com>

forn, atès que no es concep un àpat medieval sense el principal aliment, el pa, present a totes les taules sense importar la condició social del qui en menjava.

L'estructura pròpia d'aquest element, construcció i manteniment, feia que no totes les cases en poguessin disposar d'un, llevat de les masies majoritàriament isolades que si que necessitaven tenir-ne un ben a prop. Una bona solució eren els forns comunitaris, regits pel panicer o forner, existents en gairebé totes les poblacions on es podia portar qualsevol vianda que necessités ser fornejada. La

¹⁰³Segons referències del text del *Sent Soví* es dedueix que el bresquet era una mena de braser amb un enreixat sobre el qual es posaven olles i cassoles. Citat per GREWE. p.20.

¹⁰⁴ GIMENO, GOZALBO, TRENCH. *Ordinacions*. Ord.12. p.71.

figura 5 és un exemple del que seria un forn possiblement comunitari.

Val a dir que a banda de coure el pa el forn també s'utilitzava per elaborar determinats àpats que necessitessin el tipus d'energia que proporcionava aquest element. Per exemple: tipus de panades¹⁰⁵ farcides de carn, peix, fruita i també de cabell d'àngel si es volia preparar panada dolça. Tant si la casa la casa disposava o no de forn de ben segur tenia el pastador situat a la cuina, al porxo, a l'entrada, al rebost o en un racó.

5.2 Els estris i les tècniques de cuinar. Un matrimoni de conveniència

Qualsevol cuina medieval sense importar gaire si era reial, senyorial o pagesa, totes disposaven, en major o menor qualitat i quantitat d'un bon proveïment d'atuellis necessaris i imprescindibles per elaborar qualsevol tipus d'àpat.

Cal tenir present que tècniques de cuinar i estris sempre anaven, i van, de la mà. L'un necessita sempre d'altre, ara i sempre, sense importar el temps cronològic en què es mouen. Cuines actuals i medievals, casolanes o de prestigi, necessiten aquesta simbiosi. Així parlar d'escaldar, marinar, bullir, tallar, rostir, picar, trinxar, moldre... i tota la resta de passos necessaris en una cuina, és parlar d'olles, paelles, graelles, morters, cullerots, ganivets, broques per coure a l'ast amb la greixonera corresponent per recollir el greix... de grans taules, de gerres plenes d'aigua calenta o freda, dels gibrells per marinar i/o netejar...¹⁰⁶ i de molts altres que actualment han millorat els materials, aspecte i facilitat d'ús, però que al cap i a la fi son hereus d'una cultura culinària que va més enllà del temps.

Els cuiners i mestresses de casa aprofitaven els utilatges que l'herència del món romà els havia deixat, adaptant-los al tipus de cuines medievals (la majoria de foc a terra) les quals reunien unes característiques que les feien diferents a les utilitzades pel *coquus* romà. Els diferents focs i les noves tècniques van anar acompanyades de nous utensilis com ara els clemàstecs i els tres peus, entre d'altres.

Els receptaris consultats en aquest treball, resultat de les noves edicions, mostren la mateixa llista d'utilatges utilitzats, tot i que, les diferències socials també queden paleses en el material amb què han estat fabricats, per exemple la majoria de les olles de les cases benestants eren metàl·liques mentre que a la resta de les llars majoritàriament eren de terracota.

¹⁰⁵ Panades: Pasta cuïta al forn, farcida de cabell d'àngel, carn, peix o verdura. Font: Diccionari català-valencià-balear (DCVB).

¹⁰⁶ THIBAUT. p.36.

A l'hora de començar a preparar, per exemple, un rostit de carn calia seguir els passos pertinents. El primer preparar tots els ingredients; segonament netejar, rentar i dessalar en el



Figura 6 - Morter.
Col·lecció MAITP. Font:
Del Rebost a la Taula

cas que fos necessari; si era carn de pèl, moltó, vaca, conill... procedir a escorxar-la convenientment i treure-li els menuts; després escaldar-la i remullar-la amb aigua freda durant un temps prudencial, pas que podria substituir a la rentada. Arribats en aquest punt, i tractant-se d'un imaginari rostit, convé tallar la peça en petits trossos de manera que càpiguen a la boca i amb la idea de facilitar-ne la cocció; si convé marinar-la

per donar-li al rostit un toc especial.

A partir d'aquí preparar, si s'escau, un sofregit a l'olla o cassola amb una bona picada d'ametlles, ceba, un polsim de pebre, clau o altres espècies; afegir-hi la carn i remenar-la, incorporar el brou prèviament preparat, fins que cobreixi la carn i col·locar-la sobre el foc, si potser al bresquet per evitar la fumera sobre la cocció i no barrejar sabors ni olors.¹⁰⁷ Un cop passat el temps de cocció aquest imaginari rostit ja està llest per anar a la taula acompanyat de verdures fresques i amb els omnipresents pa i vi. Per elaborar aquest imaginari àpat queda clar que ha calgut utilitzar un reguitzell d'instruments, com els que mostren les figures 6 i 7 entre d'altres. Des de cullerots, morters, olles i cassoles fins els focs que han estat necessaris per fer la cocció: el bresquet, en aquest cas, o el foc a terra amb els corresponents clemàstecs o les lleves. Tota aquesta infraestructura, dirigida pels cuiners professionals i els seus ajudants en les cases nobles, també era utilitzada, a la seva manera, per les mestresses de casa, les bones cuineres del dia a dia.

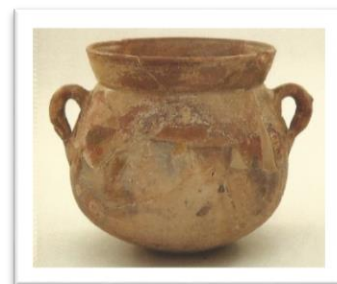


Figura 7 - Olla amb dues
nanses. Col·lecció dipòsit
provisional del CAC. Font:
Del rebost a la Taula.

A banda dels atuells que s'utilitzaven en l'espai de la cuina, cal esmentar el petit adreç que també en formava part del parament: llossa, rallador, sedàs, molí, ganivet i ganiveta, cullera, escumadora, llossa trencada per a les olives; també draps de lli per a filtrar, cobrir panades i per embolicar la vianda en funció del tipus de cocció, agulles per cosir carns, bastonets per tancar el farciment... i d'altres elements per donar un punt de sofisticació a la taula: plomes per a untar els rostits amb el greix de la cocció o salses escaients al plat.¹⁰⁸

¹⁰⁷ Aquest procés de preparació i cocció, imaginari en aquest cas, es mostra pràcticament sense canvis, en tots els receptaris consultats.

¹⁰⁸ GREWE. p. 21-22.

Tots aquests estris i moltes més estan referenciades en la majoria dels inventaris *post mortem* custodiats en diferents arxius. A tall d'exemple l'extens inventari del miraller de Barcelona, Pere Bartomeu Valls, on es referencien diferents objectes de cuina i taula com: «un rallador de fusta gran, unes cuyeres grans de fusta, sis scudelles de terra, ítem uns plats de terra, ítem dos morters de terra de Gerona, una sort de olles de terra senseres, paelles...» entre d'altres estris.¹⁰⁹ Un altre exemple és el provinent de l'inventari dels bens del Mestre Felip de Malla en què es detallen:

«una olla de coure gran, altra olla de coure menor, ítem tres paelles, ítem unes graelles grans, ítem unes leves de ferro, ítem un scalfador de aram, ítem una pimentera per tenir aygua, ítem in morter de coure poch, ab sa mà...»¹¹⁰

6 Les menges i el vi a taula

Abans de passar al punt de analitzar algunes de les receptes, fora convenient dedicar un espai per a explicar el tipus de guisats que s'elaboraven, majoritàriament, a les cuines medievals: les *pietances* i les *cuines*. El primer consistia en plats de carn o peix rostits o farcits de consistència sòlida, a més a més de les panades o coques, servits a taula en talladors o plats plans.¹¹¹

El segon grup, les *cuines*, es componia de plats de consistència líquida o untuosa fets tant amb aliments guisats com estofats cuits en salses, els quals resultaven saborosos i molt gustosos. Dits plats eren servits en escudelles o bols i s'acostumaven a menjar amb pa. També pertanyien a aquest grup els plats de cullera: sopa amb llesques de pa, purés, llegums, menjar blanc, avenat...¹¹²

Els àpats quotidians rebien el nom de companatge,¹¹³ vianda que acompanyava el pa i que podia ser qualsevol tipus d'aliment.¹¹⁴ Altrament no es pot ometre el paper de les salses com a complement imprescindible dels plats de la cuina baix medieval. Acompanyaven i enriqueixen moltes menjades de carn o peix donant-los un toc diferent, fins i tot es podria dir que personal a la preparació. Els receptaris medievals dediquen una bona part del seu espai

¹⁰⁹ L'original d'aquests inventari de l'any 1446, forma part del fons de l'arxiu de la Parròquia de Santa Maria del Pi de Barcelona. Resta pendent de transcripció. La imatge de les pàgines de l'inventari on surten referenciats els esmentats estris, és a l'Annex 1. Imatges. p.47.

¹¹⁰ Josep M^a MADURELL. Inventari de bens de Mestre Felip de Malla. Vol.30. Dins: *Butlletí de la Reial Acadèmia de Bones Lletres de Barcelona*. Barcelona, 1964. p.57.

¹¹¹ VINYOLES. «El menjar a la Barcelona Gòtica» Dins: *Catàleg. Del rebost a la taula cuinar i menjar a la Barcelona gòtica*. MUHBA. Ajuntament de Barcelona. Editorial Electa. Barcelona, 1994. p.22-23.

¹¹² THIBAUT. p.44-45 i VINYOLES, «El menjar a la Barcelona Gòtica» p.23.

¹¹³ Vianda que es menja amb el pa o a més del pa. Font: DIEC2.

¹¹⁴ VINYOLES. «El menjar a la Barcelona Gòtica». p.22.

a detallar el que, com i per què es preparaven i s'utilitzaven les salses en qualsevol plat ja fos a l'ast, rostit, bullit o cuit al bresquet. Totes elles variades i no greixoses, ja que els ingredients bàsics eren: espècies i sucs de fruita lligades amb ametlles picades o rovell d'ou.

Algunes fetes amb la finalitat de complementar un plat, per exemple: salsa per a qualsevol carn de caça,¹¹⁵ usada per acompanyar la peça de carn segons al gust de cadascú. En aquest cas la salsa és genèrica i es pot utilitzar amb qualsevol tipus de carn de caça. D'altres són específiques pel plat: salsa per a molls i per a pagells¹¹⁶, salsa per a paó¹¹⁷ i d'altres són, per si soles, un bon acompanyament o simplement un toc personal del coc: salsa camellina¹¹⁸ dita així pel to marronós que li conferia la canyella, almadroc,¹¹⁹ salsa blanca¹²⁰ entre moltes altres. També tenien el seu paper les que s'utilitzaven per conservar els aliments com la gelatina, l'escabetx o l'anomenat sols¹²¹ que consistia en adobar la vianda amb vinagre. Un petit exemple d'un extens repertori.

Tots els plats que es preparaven a les cuines medievals, casolanes o reials, sempre tenint en compte el grup social al qual és pertanyia, complien dues determinades funcions: per una banda la principal i bàsica d'alimentar, norma general per a tothom sense importar l'estatus; per l'altra fer del fet de menjar un ritual per assaborir les viandes i gaudir del plaer que proporcionava un tec ben cuinat. Probablement serien els *gourmets* de l'època, els *golafre ecclesiàstich*, a qui Eiximenis fa protagonista de bones i refinades cuines i taules.¹²²

Un altre component sempre present en les taules nobles eren les begudes, el vi concretament, que de major o menor qualitat acostumava a fer companyia a les menges. Les tècniques de fer d'uns grans de raïm un vi agradable al paladar encara estaven per desenvolupar i per tant lluny de transformar el most en un passable, la qual cosa feia dels vins dolços i aromàtics, el més cotitzats.

Segons els comptes dels Ducs de Gandia el que més adquirien era el vi grec (molt valorat), el cost del qual era quatre vegades més elevat que el del vi comú.

¹¹⁵ SANTANACH. «El text del llibre d'aparellar de menjar d'aquesta edició.» Dins: *El llibre d'aparellar de menjar*. p.211.

¹¹⁶ *Ibidem*. p.237.

¹¹⁷ *Ibidem*. p.275.

¹¹⁸ SANTANACH. «El text del llibre del Sent Soví d'aquesta edició.» Dins: *El llibre de Sent Soví*. p.187.

¹¹⁹ GREWE. p.176.

¹²⁰ MESTRE ROBERT. p.40.

¹²¹ Sols: Condiment de carn, de peix o d'altra cosa, a base de vinagre, pebre, safrà, farigola i altres ingredients assaboridors. Font: Diccionari català-valencià-balear. (DCVB)

¹²² EIXIMENIS. p.43.

«un vino elaborado con uva malvasía, parecida a la moscatel, que aún recibe este nombre en Nápoles y cuya importación a Valencia se le atribuye al cronista de los almogávares, Ramón Muntaner, que la habría adaptado en sus tierras de Xirivella junto a Valencia».¹²³

El simple fet de menjar, un acte tan quotidià, no podia quedar fora de les normes establertes. La societat de l'edat mitjana de qualsevol estament estava sotmesa a unes regulacions que, en major o menor mesura, marcaven una pauta en el dia a dia de tots aquells grups socials. Per exemple, el nombre de menges que es podien fer, tenint en compte l'estatus social, els dies que no eren estipulats de dejuni on es feien dues menjades: dinar i sopar, essent la del migdia la més consistent: «[...] deu bastar a cascú menjar dues vegades lo dia al més que meng [...]».¹²⁴ El mateix Eiximenis dona una sèrie de recomanacions del que, com i quant de menjar i beure era o no perjudicial per a la salut, atorgant als catalans una elevada valoració «[...] que la nació catalana era exempli de totes les altres gents christianes en menjar honest e en temprat beure [...]»¹²⁵

7 El menjador. Un espai social

L'últim pas d'aquest recorregut que va des dels mercats fins arribar a la taula, noble en aquest cas, té lloc dins l'estança anomenada tinell, un sala habilitada com a menjador utilitzada per a banquets, celebracions, recepcions i altres funcions públiques a les cases nobles. La sala acostumava a tenir les parets revestides amb tapissos de seda, domassos i

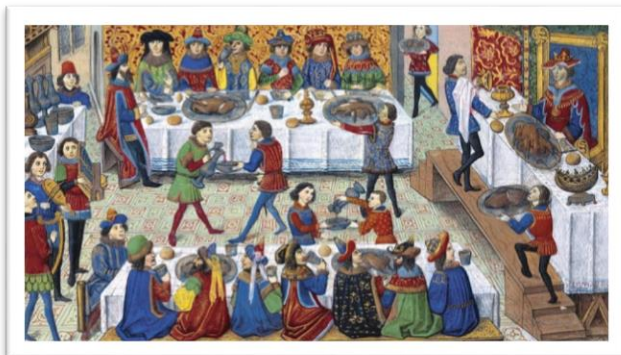


Figura 8 - Banquet reial. Font: *Livre des Conquestes et fais d'Alexandre*. Museu de Belles arts de Paris.
obtingut a: <https://es.pinterest.com/>

banderes amb un mínim mobiliari adequat com ara el dreçador, que era una taula petita on es col·locava el menjar que portaven de la cuina i les begudes; un altre, el tinell, que en aquest cas correspon al moble on es mostraven les millors peces de la vaixella.

La taula, element important dins el tinell, solia ser un taulell de forma rectangular sostingut sobre cavallets, perquè era un element mòbil. Eren disposades en forma de ferradura al llarg dels tres costats de la sala on

¹²³ Juan Vicente GARCÍA MARSILLA. «Lujo y previsión. Comer y beber en la corte de los duques reales de Gandía» Dins: *La alimentación en la Corona de Aragón*. p.142-143.

¹²⁴ EIXIMENIS. p.94.

¹²⁵ *Ibidem*. p.91.

els comensals s'asseien en cadires o banquetes en una sola banda de la taula¹²⁶ «[...] los catalans tostemps menjén seent en taula alt, mas castellans seen en terra [...]».¹²⁷ La finalitat de ser desmuntable era per facilitar els altres usos de la sala, per la qual cosa les taules només es paraven quan havia un banquet o dinar especial. La figura 9 és un exemple molt gràfic de tinell i com i a on es situaven senyors i convidats.

7.1 El parament de la taula

Tota la bona feina del mestre de coc i els seus ajudants necessitava un escenari escaient per mostrar, amb tot luxe de detalls, tot allò que s'havia preparat. Una taula ben parada indicava al comensal, a primer cop d'ull, la bona disposició del senyor de la casa envers els seus convidats. Una bona presentació disposava a gaudir del bon fer dels cuiners i més encara quan la taula reial de la Corona d'Aragó es va convertir en paradigma de bon gust a tots els nivells.¹²⁸

El primer pas del parament d'aquestes taules reials i nobles era col·locar la tovalla, blanca o decorada amb bandes amb la distinció de l'escut d'armes del rei si la taula era a palau. Sobre aquesta tovalla es col·locava un altra de més estreta per tal de que els comensals poguessin eixugar-se llavis i mans durant l'àpat, per bé que a la Corona d'Aragó ja s'utilitzaven els tovallons de boca. Tot seguit anaven els salers, sempre presents i considerats elements imprescindibles; el vi i els estris corresponents: copes molt decorades, gobells, gerres... i finalment els plats, d'estany per als àpats ordinaris i de ceràmica vidriada, plata daurada o blanca, símbol d'ostentació i poder, per als banquets.¹²⁹ Evidentment no es concebia una taula sense el pa, aliment omnipresent, que segons el plat podia ser utilitzat també com a instrument per menjar.

El coberts, culleres i ganivets de fusta o metall, i una eina, la broca, un instrument que tenia un mànec allargat acabat amb dues o tres punxes que s'utilitzava per fixar la carn en el moment de tallar-la i que va acabant essent una peça més del joc de coberts baix medievals. La figura 9 mostra un exemple de culleres de metall provinents d'Anglaterra.



Figura 9 - Cullera de Pervensey (Anglaterra); cullera sense identificar. Font: Caixa Forum.
Els pilars d'Europa.

¹²⁶ Isidra MARANGES. *La cuina catalana medieval, un festí per als sentits*. Editorial Dalmau. Barcelona, 2016. p.47-50.

¹²⁷ EIXIMENIS. p.90.

¹²⁸ RIERA MELIS. «Gastronomía y política en los banquetes cortesanos» p.100.

¹²⁹ *Íbidem* p.79.

Val a dir que si no es disposava d'aquest element els comensals podien menjar la carn amb els dits tot seguint les normes establertes de bon comportament a la taula «[...]ans deus ab la mà portar lo bocí a la bocha, e no deus la bocha menar a la mà»¹³⁰ «[...]deus-te tenir les mans netes [...] deus tenir lo pa ad los dos dits primers e principals de la mà esquerra [...]».¹³¹ La forquilla tal i com es coneix arribaria una mica més tard amb el Renaixement.

7.2 El protocol. On seuen l'amfitrió i els convidats

Aquesta taula tant ben parada de ben segur esperava acollir al seu voltant comensals d'una certa categoria social, cosa que implícitament comportava una jerarquia i estratègia que evidenciés el grau social en el moment de seure. Òbviament l'amfitrió tenia un espai



Figura 10 - Miniatura del Llibre dels Fets de Jaime I. Font: <http://arquehistoria.com>

privilegiat, una taula exclusiva amb un conjunt de símbols que refermaven el seu poder. Estava situada sobre un parament de fusta que sobresortia de la resta des d'on podia contemplar a tots i tot el que passava a la sala. Al voltant d'aquesta taula se situaven els convidats seguint

l'ordre que la seva categoria social els atorgava essent els més propers els que gaudien d'un major estatus. La figura 10 es un altre exemple similar al que mostra la figura 9 de parament de taula i situació estratègica dels participants en el banquet.

Un cop a taula disposats a gaudir d'un excel·lent menú el primer pas era rentar-se les mans amb els aiguamans perfumats de vegades amb essència de roses. El bon servei de la casa restava pendent d'aquest protocol que normalment es repetia durant el dinar entre plat i plat. El Mestre Robert dedica un capítol detallant els passos a seguir per fer aquest ritual, la qual cosa indica que certament constituïa una part important dins del protocol establert.¹³²

La figura 11 mostra un aiguamans, anglès en aquest cas, però sense gaires variacions amb qualsevol altre. La diferència rau en el material amb què s'han elaborat, els costums locals i la categoria social de la casa.

¹³⁰ EIXIMENIS. p.100.

¹³¹ *Ibidem*. p.123.

¹³² MESTRE ROBERT. Capítol 17 p.32.

De totes les normes per a ser un bon amfitrió i bons comensals, Francesc Eiximenis fa un interessant recull de consells de com comportar-se a la taula «Com en especial deu hom attendre que en taula hom no torb los altres»,¹³³ de saber beure i menjar així com atendre els hostes de manera educada i correcta, tal com corresponia a les taules nobles.

«La taula era el lloc físic i metafòric on quedava plasmada l'adhesió o l'exclusivitat, la pertinença o l'estrangeria i tot un seguit de relacions existents entre els membres d'una mateixa col·lectivitat».¹³⁴



Figura 11 - Aiguamans. Anglaterra. S.XV. Font: Caixa Forum. *Els pilars d'Europa*.

7.3 El servei de la casa preparat per al banquet

Cuines, tinells i taules ben parades, segons categoria de les cases, precisaven d'un nombre elevat de servei per executar totes les tasques necessàries en un esdeveniment especial. Com tot a la cort calia fer-ho sota les normes i ordinacions establertes. El fet de servir el menjar no restava fora dels protocols. Com si es tractés d'una obra de teatre es desplegava «una autèntica danza de servidores»¹³⁵ i amb un estricte ordre anaven apareixent en escena els primers servidors, els portadors dels plats des de la cuina fins a l'adreçador o a la mateixa taula; seguien els copers i els encarregats de tallar, la carn i/o el peix i distribuir els plats amb la vianda a cada invitat. A la Corona de Aragó a la baixa edat mitjana el servei en general de la casa reial estava estructurat en quatre grans càrrecs: els Majordoms que regien la casa reial, els Camarlencs encarregats de la seguretat del príncep, el Canceller qui dirigia la Cancelleria i l'administració de la justícia i el funcionament de la capella i el Mestre Racional encarregat de les finances.¹³⁶ Tot plegat, serveis i servidors, estaven regulats en les Ordinacions del rei Pere el Cerimoniós. Dels majordoms i sota manament reial n'hi havia un a cada cort.

«[...]ab aquest edicte decernim observador que en la nostra cort tres nobles cavallers, la un en lo regne d'Aragó, l'altre en los regnes de València e de Mallorca e l'altre en Cathalunya, e dos altres simples cavallers d'offici del majordom sien ennobleïts».¹³⁷

¹³³ EIXIMENIS. p.111.

¹³⁴ Mario MONTANARI. Citat per Joan CROUS. «El llenguatge de la taula a partir dels llibres de cavalleria» Dins: *Actes del Ier. Col·loqui d'Història de la alimentació. Corona d'Aragó*. p.741.

¹³⁵ RIERA MELIS. «Gastronomia y política en los banquetes cortesanos» p.81.

¹³⁶ *Ibidem*. p.89.

¹³⁷ GIMENO, GOZALBO, TREMENS. *Ordinacions*. Or.1 p.53.

Copers, botellers, escuders talladors «[...] volem ésser instituït que dos escuders de lur natura a tallar davant Nós [...]»¹³⁸ i així per cadascun dels servidors, cuiners i ajudants.

El fet de tallar la carn constituïa un art en sí mateix com així ho demostren els catorze primers capítols que el *Llibre del Coch* dedica a explicar com tallar els diferents tipus de carn: tall de cansalada, tall de porcell; tall de Bou...¹³⁹ entre d'altres. «Qui parla con sa deuen tallar totes maneres de carns, així de volateria com de pell»¹⁴⁰ en el capítol XXIII del *Llibre del Sent Soví*. Tots aquests especialistes en tallar i servir la carn així com la resta de servents d'oficis de boca eren més visibles que els cuiners que havien preparat les viandes.

En el quadre que mostra la figura 12 es pot observar la gran quantitat de servei necessari per a les cuines i taules de la reialesa. Possiblement, llevat d'excepcions com els Duc de Gandia, el servei a les cases nobles no seria tant nombrós, però de ben segur que també comptaven amb un important grup de servents i més encara quan es produïa una celebració especial. Tot plegat un gran equip, un conjunt de persones encarregades de què els plats arribessin a la taula en òptimes condicions.

Alguns dels servidors reials, a banda de la seva tasca habitual en el convits, formaven part del grup que vigilava i garantia la seguretat del rei per evitar un possible emmetzinament fet que els atorgava una alta qualificació. No se servia cap menjar ni beguda que abans no hagués estat tastada per aquests cambrers.

Tinell, taula, servei, servidors, bones menses i vi de qualitat, anaven acompanyats d'una estètica i una escenografia que ressaltava (dins un espai agradable, còmode i ben ventilat) una bona manera de fer.

Cargo	Número máximo de oficiales	Numero habitual de oficiales
Mayordomos	3	1
Escuderos portaescudillas	3-4	3-4
Escuderos portafuentes	3-4	3-4
Trinchantes	3-4	3-4
Coperos	4	3-4
Botellero mayor	1	1
Subbotellero	1	1
Botelleros comunes	2-4	2-4
Domésticos de la bodega	4	4
Panadero	1	1
Cocineros del rey	2	2
Cocineros de la cocina del servicio	2	2
Pinches de la cocina real	1	1
Pinches de la cocina de servicio	2	2
Comprador de viandas	1	1
Subcomprador	1	1
Dispensero	1	1
Total	35-39	32-37
Total del personal de la Casa Real	156-161	142-147
% de los oficios de boca respecto al total del personal de la Casa y Corte del Rey	22,43-24,22	22,53-25,17

Figura 12 - Quadre de servidors de la Casa Reial de Mallorca. Font: *Gastronomía y política en los banquetes Cortesanos de la baja edad media*.

¹³⁸ *Ibidem*. Or.87 p.57, Or. 2 p.68.

¹³⁹ MESTRE ROBERT. p.25-29.

¹⁴⁰ GREWE. p.109.

8 El contingut dels receptaris.

El quatre llibres de cuina consultats presenten una estructura molt similar: un pròleg a l'inici que, més o menys, proporciona al lector informació del què trobarà dins el llibre. Tot seguit i segons el receptari, apareixen una sèrie de consells on s'expliquen detalls importants referits a com tallar les viandes, com netejar-les, instruccions per al servei... i finalment el gruix de les receptes.

El *Llibre Sent Soví* comença amb la taula de rúbriques que és la llista de les receptes que formen el receptari. Les primeres són de les salses que servien per acompanyar la majoria dels talls de carn i aviram que eren cuinats a l'ast i també per a plats de peix en temps de Quaresma. A continuació i sense un ordre determinat, segueixen els plats de carn cuinada de diverses maneres: trossejada, picada i/o s per als plats de cullera; les receptes específiques per a freixures, tripes, cap i peus; les de preparacions per farcir cabrit, moltó, porcell...; de fer panades i les que utilitzen les verdures com ingredient principal.

Val a dir que la primera de totes les receptes és la salsa específica per al paó¹⁴¹ la qual cosa indica la importància que se li concedia a aquesta preparació.

«una salsa que li dona nom, amb un gran nombre d'ingredients i el plat amb més prestigi de la cuina medieval del país [...] servit amb les plomes del cap, el coll i la cua intactes on la salsa era l'acompanyament necessari».¹⁴²

En el *Llibre de totes maneres de potatges de menjar* la primera recepta que es troba és, també, sobre el paó «Com se deuen adobar pahons e faysans»¹⁴³ que confirma la rellevància d'aquest plat. Els capítols següents evidencien una certa amalgama entre les receptes pròpiament dites, de tot tipus de vianda, amb les instruccions per rentar i/o preparar segons quins animals abans de procedir a la cocció «Capítol XI. Qui parla com sa deu fer net porcel».¹⁴⁴ Dedicat també un apartat específic als àpats escaients per als dies de Quaresma. El capítol CXXXVIII és una mena de catàleg de peixos i mariscs indicant també l'època de l'any en què és més abundant i de millor qualitat «Si vols saber de les condicions dels peixos, en quin temps són de saó hi valen més».¹⁴⁵

El tercer receptari, *El llibre d'aparellar de menjar*, és el que conté el nombre de receptes més elevat. Són presentades sense un ordre concret tot començant per les de plats

¹⁴¹ Veure p.48.

¹⁴² SANTANACH. «Per aparellar los bons menjars ne les bones viandes: el *Llibre del Sent Soví* i altres receptaris de cuina de la tardor medieval catalana». p.118.

¹⁴³ GREWE. p.100.

¹⁴⁴ *Íbidem*. p.103.

¹⁴⁵ *Íbidem*. p.201.

de carn barrejades amb els de cullera, de verdures i les infal·libles salses. Aquest receptari reuneix una sèrie de receptes coincidents amb el *Sent Soví* que són les que proporcionen més detalls sobre com cuinar i preparar les viandes. Evidentment i com no podia faltar en un receptari medieval, el capítol (o número de recepta) cent setanta correspon a la Salsa de *pahó*.

La recepta número cent-dotze d'aquest llibre està dedicada a la preparació de *Carn a la sarjnesque* sense especificar el tipus de carn emprat. Eliana Thibaut¹⁴⁶ explica al detall aquest plat, provinent de la cuina àrab, en què s'utilitzen dos tipus de carn: anyell i vedella, tallada a trossos i posat tot en cru, tècnica molt habitual utilitzada en aquesta cuina fins i tot en l'actualitat.

En *El Llibre del coch*, el quart dels receptaris, en els primers catorze capítols Mestre Robert, explica la manera de tallar correctament qualsevol tipus de carn. A continuació i tractant-se d'un cuiner reial, les instruccions dirigides al servei tal i com s'indica en el pròleg d'obertura «[...]és cosa molt necessària la servitud, tractar n'em así alguna poqueta[...][...]e si non sab, así ne pot aprendre».¹⁴⁷ Com a curiositat: les receptes cent vint-i-dos que explica com cuinar gat rostit com un conill i les cent quaranta-un, cent quaranta-dos i cent quaranta-tres, on la denominació dels plats específica que són a la catalana¹⁴⁸ cosa que no apareix en cap altre dels receptaris consultats.

Les receptes que componen aquests quatre llibres de cuina són, en general, molt similars tant pel que fa al tipus de vianda com a les maneres de preparar-la i tots els processos previs abans de cuinar-la. Cal recordar que algunes de les preparacions són compartides entre els quatre receptaris. A tall d'exemple el capítol CXXV¹⁴⁹ del *Llibre de totes maneres de potatges de menjar*, que correspon a la recepta número trenta-vuit del *Llibre del Sent Soví*. És certament singular que no hi hagi cap recepta en què s'utilitzen bolets. Només una entre els quatre llibres, concretament al *Llibre del Sent Soví*, que explica com fer una salsa amb aquest ingredient.¹⁵⁰

8.1 El que, quant, com i a on de les receptes de carn i les seves peculiaritats

Sobre les receptes específiques de carn dels quatre llibres, s'ha realitzat un buidat de dades dels continguts les quals analitzen el tipus de carn (animal) de més consum, quines

¹⁴⁶ THIBAUT. p.188.

¹⁴⁷ MESTRE ROBERT. p.24.

¹⁴⁸ Veure p.17.

¹⁴⁹ El títol de la recepta es: *Qui parla de com se ffan ffrexures de cabrit ab let de amelles*.

¹⁵⁰ BANEAS, RIERA MELIS, SANTANACH. *Llibre del Sent Soví*. p.199.

parts es cuinaven, de quina manera es tallaven, formes de cocció, altres ingredients i condiments mediterranis i exòtics. Val a dir que per a aquest estudi no s'han tingut en compte ni els brous ni les salses, tot i que en la seva preparació en continguin.

La primera dada important és conèixer el nombre i tipus de carn que s'inclouen en els llibres i que es poden agrupen tres grups: un grup de plats de carn amb el nom i part específica per cuinar, un altre en què la mateixa recepta serveix per cuinar diferents carns, per exemple cabrit i moltó, i un tercer que no detalla quina s'ha escollit per preparar el plat. Una hipòtesi podria ser el fet de “donar-se per sabut” el que es pot cuinar només llegint els ingredients, forma de preparació i condiments per aquest àpat en particular. De cuiner a cuiner on l'experiència era un punt tan important que no necessitava més explicacions.

En concret el nombre de receptes de carn dels quatre receptaris són un total de **cent quinze** de les quals: **setanta-quatre** especifiquen el tipus,¹⁵¹ **vint-i-quatre** en què la mateixa preparació s'aplica a diferents carns¹⁵² i **disset** sense identificar-la.¹⁵³

De la informació obtinguda s'ha extret el percentatge que representa la carn i en especial el moltó sobre el nombre total de receptes úniques i compartides entre el llibres.

Percentatges de carn sobre el total de les receptes - % de la carn de moltó sobre el total de receptes de carn

Receptaris	Núm. Total receptes	Núm. Total receptes de carn	% receptes de carn	Núm. Total receptes de moltó	% receptes de moltó
<i>Llibre del Coch</i>	204	12	5,39%	4	33,33%
<i>Llibre d'aparellar de menjar</i>	279	46	13,98%	17	36,95%
<i>Llibre del Sent Soví</i>	72	14	13,88%	8	57,14%
<i>Llibre de totes maneres de potatjes</i>	220	26	6,36%	14	53,85%

8.2 Quines bèsties¹⁵⁴

El primer pas d'aquest estudi es conèixer quines carns i amb quina freqüència surten en els receptaris. Segons les dades obtingudes el moltó és, sense dubte, el tipus de carn que més es consumia seguit del cabrit. Com ja s'ha citat potser la recepta de carn que resulta més singular és la número cent quaranta-un del *Llibre del Coch* del Mestre Robert, cuiner del rei de Nàpols, la qual detalla com cuinar un gat. A banda de donar-ne les oportunes instruccions fa un peculiar comentari sobre el cap de l'animal

¹⁵¹ Annex 2. Taula 1 Quadre de carns de receptes úniques. p.50.

¹⁵² Annex 2. Taula 2 Quadre de carns compartides. p.57.

¹⁵³ Annex 2. Taula 3 Quadre de carns sense especificar. p.60.

¹⁵⁴ Annex 2. Taula 4 Animals. p.62.

«E quan sia mort leva-li lo cap e guarda que ningú no-n menjàs per la vida, car per ventura tornaria orat». D'altra banda i abans de cuinar-lo: «[...]met-lo dins en un drap de li que sia net e soterra'l deval terra, de manera que stiga un jorn e una nit».¹⁵⁵

Sobre peces grans provinents de la caça només s'ha trobat una recepta de senglar dins el *Llibre del Coch* on la carn s'utilitza per fer un brou llarder.¹⁵⁶ La resta, com conill de bosc i llebre, es mencionen amb més freqüència.

No són gaire freqüents les receptes dedicades al porc, concretament sis, tot i l'ús que se'n feia, que gairebé se n'aprofitava tot: peus, tripes, greixos, embotits...

8.3 Quins peces, quins talls i com es cuinaven

En els receptaris consultats per a aquest treball, cada peça de carn és tractada d'una determinada manera tot i que, amb alguna varietat, els procediments per tallar i cuinar es repeteixen entre receptes i llibres. Cada una requeria un tractament diferent, per exemple, en el cas de les freixures i les tripes el primer pas era bullir-les i/o escaldar-les, pas normal si tenim en compte la seva procedència i després es tallaven, normalment en trossos menuts, per al sofregit final.

Les peces que apareixen com a més habituals per cuinar eren: quarts (davanters i posterior), els menuts (cap, peus, freixures, tripes, fetge, cor i pulmons). En algunes de les receptes aquestes parts es presenten com un ingredient més del guisat.¹⁵⁷

La manera de tallar¹⁵⁸ també tenia les seves particularitats en funció de la peça abans i/o després de ser cuinada. Els procediments que es mostren com més habitual són: a trossos menuts seguit de sencer. El fet de tallar trossos menuts està vinculada amb les receptes de freixures, peus, cap i tripes. El cas de sencer era per a les peces que anaven directes al foc, a l'ast, com cabrit i porcell. En el supòsit que la peça hagués de ser cuïta a l'ast hi havia dues maneres de tallar-les per facilitar el farcit: obert pel costat si es tractava d'un porcell i obert pel mig si era un cabrit. «E deu hom hobrir lo porcell per lo costat e lo cabrit per lo ventre».¹⁵⁹

La forma de cuinar,¹⁶⁰ venia determinada pel que es volia coure. En el moment de decidir l'àpat a preparar calia seleccionar els ingredients i les tècniques necessàries. Les més utilitzades, de tècniques, eren bullir en primer lloc tot seguit a l'ast i/o sofregit.

¹⁵⁵ MESTRE ROBERT. p.77.

¹⁵⁶ *Ibidem*. p.91. Aquesta recepta de brou és l'única que s'ha tingut en compte en aquest estudi.

¹⁵⁷ Annex 2. Taula 6 Parts. p.64.

¹⁵⁸ Annex 2. Taula 7 Talls i Taula 6 - 7 Parts i talls per receptes úniques. p.65-66.

¹⁵⁹ BANEGAS, RIERA MELIS, SANTANACH. *Llibre de Sent Soví*. Recepta 42. p.216.

¹⁶⁰ Annex 2. Taula 8 Cocció. p.67.

En moltes de les receptes i sempre en funció del tipus de carn, el fet de bullir o perbullir seguit del sofregit era habitual, ja que la carn, tot i que fresca podia ser no gaire tendre i amb aquests passos s'estovava, la qual cosa facilitava el poder cuinar-la millor.

Cal recordar l'espai físic de la cuina¹⁶¹ i la importància que tenia disposar del estris específics per allò que es volia cuinar. Cal destacar algun que altre tall de carn que requeria d'una preparació especial, com és el cas d'una recepta de vaca del *Llibre d'aparellar de menjar*, on s'especifica que ha d'estar en remull en vinagre durant mig dia.¹⁶²

8.4 Quins greixos, ingredients i condiments.

Les dades obtingudes del buidat de les receptes mostren que per sofregir i/o fregir s'utilitzaven bàsicament greixos¹⁶³ provinents de diferents tipus d'animal: porc, cabrit, vaca... Algunes mencionen sagí i llard que, al cap i a la fi, és una definició genèrica del greix.¹⁶⁴ L'oli com a substància per cuinar apareix en set receptes: sis de cabrit i una de gat.

En relació amb els ingredients¹⁶⁵ cal ressaltar la llarga llista que componen aquest apartat. N'hi ha molts i de diversos tipus com ara: salses prèvies, fruits secs, fetges, vi, vinagre i una gran varietat de brous. Els ous són els que amb més freqüència surten a les receptes tant, com a complement d'un farcit i per espessir com per col·locar-los directament a les escudelles, rovells en aquest cas, si el plat era de consistència més líquida.

La resta de components feien una determinada tasca en relació al sabor o el punt particular que es volia donar al plat. Hi són també els que s'usaven per endolcir (mel o arrop), donar-li un toc d'agror o amargor (vinagre o agràs) o d'altres que s'incorporaven al guisat com ara fetges, cervells, peus i cansalada fresca o salada. Tots i cadascun d'ells complien una funció concreta en la preparació de la menja.

Un altre element que no podia, ni pot, faltar mai en una cuina són els condiments¹⁶⁶ tant els de casa nostra com els vinguts d'orient sota la influència de la cuina àrab. All, ceba i julivert formen la tríada per excel·lència de totes les cuines mediterrànies.

Cal recordar que el tomàquet encara trigarà uns quants anys a engrossir la llista del grup de fruits comestibles. Sorpren que la farigola i la sajolida, herbes aromàtiques usades des de temps reculats a la cuina de casa nostra, només es fan servir en tres receptes.

¹⁶¹ Veure p. 28.

¹⁶² FUNDACIÓ ALÍCIA, RIERA MELIS, SANTANACH. *Llibre d'aparellar de menjar*. p.195.

¹⁶³ Annex 2. Taula 9 Greixos. p.68.

¹⁶⁴ Sagí: Greix d'un animal. Llard: Greix tret per fusió del sagí del porc. Font: DIEC2.

¹⁶⁵ Annex 2. Taula 10 Ingredients. p.69-71.

¹⁶⁶ Annex 2. Taula 11 Condiments mediterranis. p.72.

El condiments que anomenem exòtics¹⁶⁷ formen un grup més reduït que els anteriors però no per això menys interessants ja que, un trosset de gingebre o bé un toc de canyella donaven al plat un sabor molt diferent. Si el que es volia era pujar el color, el safrà era el condiment essencial. Val a dir que en molts casos les espècies són consignades genèricament a la recepta. Un d'aquests amaniments el clavell de girofle, considerat com un dels més valorats, surt en una sola recepta segurament a causa del seu alt cost.¹⁶⁸ Convé remarcar el pebre que malgrat el seu alt valor, forma part d'onze de les receptes, la qual cosa fa palesa, una vegada més, la categoria social dels destinataris finals de les menges elaborades.

9 Conclusions

De tota la informació obtinguda per realitzar aquest treball els protagonistes principals han estat, sense dubte, els quatre receptaris medievals catalans que, malgrat ser-ne pocs en nombre, contenen una informació cabdal sobre l'àmbit de la cuina i tot el que representava poder crear aquells plats. Com cuiners i cuines; taules i servei incidien en les famílies reials i nobles donant-los aquell toc de distinció i ostentació tant important en les relacions socials de l'època.

El buidat de les dades, ja comentat, malgrat només fer-ho sobre les receptes de carn, ha permès valorar el que, quant i com sobre el tipus de carns, consum i elaboració dels plats fent servir tots els productes que tenien a l'abast. Es el que, com, amb què i a on. Tot plegat hàbits, saviesa i costums dels mestres cuiners.

Cal recordar la condició social dels destinataris de les menges: reis, nobles i persones benestants per als quals aquest tipus d'alimentació comportava un excés de proteïna amb les conseqüents alteracions metabòliques com ara artritis, reumatisme i gota. De ben segur que el poble menut suplia la proteïna de la carn per la que proporcionen els ous i també les d'origen vegetal com els llegums.

Observant de prop aconseguim també referències sobre els grups més desfavorits, que malgrat tot i no menjar-ne carn de primera qualitat se'ls en proveïa. A través de les institucions dedicades a la caritat, la seva dieta també contenia aquesta vianda. «El plato más habitual servido por la Almoína a sus pobres estaba constituido por la carne, generalmente de oveja (moltó)».¹⁶⁹

Resulta certament curiós que per a una societat on la micologia sempre ha estat present, només una recepta parla de bolets, concretament els utilitza per preparar una salsa.

¹⁶⁷ Annex 2. Taula 12 Ingredients exòtics. p.73.

¹⁶⁸ MESTRE ROBERT. Recepta 124. p.78.

¹⁶⁹ LÓPEZ. p.619-620.

Desconfiaven la reialesa i nobles d'aquest producte?

Dins de tot aquest món de fogons i taules també passa una mica desapercebut el fet, molt interessant, de com, quan i qui feia possible abastir la ciutat comtal de carn. Aquelles societats mercantils (constituïdes o bé per una sola persona amb molts possibles o per un grup) en què s'hi jugaven quelcom més que el capital invertit les quals no s'estalviaven les dificultats i perills inherents a la transhumància. A destacar en aquest àmbit la presència, preocupació i cura de les autoritats municipals sobre la compra distribució i venda de la carn, les quals, dotades d'una severa i rigorosa regulació, podien comportar més d'un maldecap econòmic i fins i tot penes de càstigs físics a qui la contravenia.

Mitjançant tot el material consultat per realitzar aquest treball, constantment s'han anat obrint portes que no es volen tancar. Ha representat percaçar informació a través del fet quotidià de menjar i beure i destriar de quina manera es podien obtenir detalls sobre la forma de viure i relacionar-se el grup social dels poderosos a l'època baix medieval de la Corona d'Aragó. Ordinacions reials i del Consell de Barcelona que, amb molt de seny, regulaven unes formes de viure i de comportar-se, en les que la cuina, la taula, el servei, els banquets...formaven part d'aquelles normes de convivència. Dieta, salut i menús; l'església i els seus preceptes; menses de rics i pobres; reis i nobles; ciutat i ciutadans de totes les condicions, un llarg etcètera formaven tot allò que plasmava el dia a dia, medieval en aquest cas, però al cap i a la fi sempre present.

Aquests llibres de cuina per excel·lència palesen que la cuina actual no n'està tant allunyada i que en molts casos és deutora de l'herència dels mestres de coc medievals. Com un sofregit pot ser gustós sense contenir tomàquet? Doncs sí, ho era, ja que aprofitaven les matèries primeres que coneixien per elaborar uns bons plats. Tot plegat hàbits i costums dels mestres cuiners. Més endavant en el temps en arribar del Nou Món nous productes i en fusionar-se lentament amb els medievals donaran pas a molts dels ingredients utilitzats a la cuina actual.

Com a conclusió personal dir que es cert que constitueix un repte posar-se el davantal i intentar preparar un bon àpat seguint les instruccions dels cocs per cuinar un cabrit farcit, un conill rostit o qualsevol plat que ofereixen aquests receptaris medievals catalans. Només cal tenir temps, paciència, bon material i un grup de comensals disposats a fer participar els cinc sentits dels plats a taula..

Rosa M^a Navarro Fuster
maig, 2017

10 Bibliografia

BANEGAS LÓPEZ, R.A., *Sangre, dinero y poder. El negocio de la carne en la Barcelona bajomedieval*. Editorial Milenio. Lleida, 2016.

BANEGAS LÓPEZ, R.A., «Abastar de carn la ciutat a finals de l'edat mitjana». Dins: RENOM M. *Proveir Barcelona. El municipi i l'alimentació de la ciutat 1329-1930*. Ediciones La Central. MUHBA. Barcelona, 2016. p.121-131.

BANEGAS LÓPEZ, R.A. «Camino de la ciudad; conflictividad entre la capital y el principado de Catalunya en el proceso de aprovisionamiento de carne de Barcelona durante la Baja Edad Media (siglos XIV-XV)». Dins: Instituto de estudios riojanos. Encuentros Internacionales. *Alimentar la ciudad en la Edad Media*. Gobierno de la Rioja. Logroño, 2009. p.113-130.

BANEGAS LÒPEZ, R. «L'aprovisionament càrnic de Barcelona a la Baixa Edat mitjana. Una xarxa terrestre de comerç». [en línia] Dins: Ajuntament de Barcelona. *XI Congrés d'Història de Barcelona – La ciutat en xarxa Arxiu Històric de la Ciutat de Barcelona*. Institut de Cultura, Barcelona, 2009. [13 d'abril, 2017] disponible a:
<http://ajuntament.barcelona.cat/arxiunicipal/arxiuhistoric/sites/default/files/ArxiuHistoric/Cointinguts/Documents/Fitxers/banegasc.pdf>

BANEGAS, A., RIERA A., SANTANACH J. *El llibre de Sent Soví*. Col·lecció Set Portes, Receptaris històrics de cuina catalana. Vol.1. Editorial Barcino. Barcelona 2016.

BIBLIOTECA CERVANTES VIRTUAL. *Còdex original del Llibre de totes maneres de potatges de menjar*. [en línia] p.385-534. [27 de març, 2017] disponible a:
<http://www.cervantesvirtual.com>

BIBLIOTECA CERVANTES VIRTUAL. *Llibre del Coch*. [en línia] [27 de març, 2017] disponible a: <http://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/libre-de-doctrina-per-a-ben-servir-de-tallar-y-del-art-de-coch--1/html/>

BORAU, C. «D'Aparellar de menjar: Un altre receptari de cuina medieval en català». Dins: Institut d'estudis Ilerdencs. *Actes del Ier. Col·loqui d'Història de la alimentació a la Corona d'Aragó. Edat mitjana*. Lleida, 1991. p.801-812.

CALPENA, E. En Guardia. Catalunya Radio *La cuina medieval a Catalunya*. (20 de juliol, 2004). Àudio, núm.106. [20 de febrer, 2017] disponible a:
http://www.ccma.cat/catrado/alacarta/cercador/?items_pagina=15&profile=audios&text=La%20cuina%20medieval%20a%20Catalunya

CALPENA, E. En Guardia. Catalunya Radio. *Els grans receptaris catalans*. (18 de gener 2015). Àudio, núm.547. [27 de febrer, 2017] disponible a:
<http://www.ccma.cat/catrado/alacarta/En-guardia-1714-2014/Els-grans-receptaris-catalans/audio/865412/>

CRUZ, J. (12 de maig 2012) Regusto. Gastronomía y cultura alimentaria. [Comer carne en la edad media] [2 d'abril 2017] disponible a: <http://regusto.es/2012/05/12/comer-carne-en-la-edad-media/>

CROUS, J. «El llenguatge de la taula a partir dels llibres de cavalleria». Dins: Institut d'estudis Ilerdencs. *Actes del Ier. Col·loqui d'Història de la alimentació a la Corona d'Aragó. Edat mitjana*. Lleida, 1991. p.729-742.

DIEC-2. Diccionari de la llengua catalana. Institut d'Estudis Catalans. [en línia] [29 de maig, 2017] disponible a: <http://dlc.iec.cat>

DICCIONARI D'HISTÒRIA DE CATALUNYA. Edicions 62.Barcelona, 1992

DICCIONARI CATALÀ-VALENCIÀ-BALEAR. DCVB - Institut d'Estudis Catalans. [en línia] [29 de maig, 2017] disponible a: <http://dcvb.iecat.net/>

DOMENGE, J. «Paraments d'argent i serveis de taula a la cort dels monarques catalans. Segles XIV-XV». Dins: Institut d'estudis Ilerdencs. *Actes del Ier. Col·loqui d'Història de la alimentació a la Corona d'Aragó. Edat mitjana*. Lleida, 1991. p.641-653.

GRUP ENCICLOPÈDIA CATALANA (2013) *Enciclopèdia catalana*. [en línia] [20 de maig, 2017] disponible a: www.enciclopedia.cat

EIXIMENIS, F. *Com usar bé de beure e menjar*. Clàssics Curial. Barcelona, 1977.

FÀBREGA, J. *La cuina medieval i renaixentista. Moros, jueus i cristians*. Viena Edicions. Barcelona, 2016

FÀBREGA, J. *La cuina medieval. A taula amb Francesc Eiximenis*. Ajuntament de Girona. Institut d'Estudis Gironins. Girona, 2000.

FUNDACIÓ ALÍCIA, RIERA, A., SANTANACH J., *El llibre d'aparellar de menjar*. Col·lecció Set Portes, Receptaris històrics de cuina catalana. Vol.2. Editorial Barcino. Barcelona, 2015.

GIMENO, F., GOZALBO D., TRENCHS, J. *Ordinacions de la Casa i Cort de Pere el Cerimoniós*. Fonts històriques valencianes. Universitat de València. València, 2009.

GREWE, R. *Llibre de Sent Soví. Llibre de totes maneres de potatges de menjar. Llibre de totes maneres de Confits*. Edició revisada per SOBERANAS, A.J. i SANTANACH J. Editorial Barcino. Barcelona, 2009.

GRUPS DE RECERCA UAB. Arnau de Vilanova. Biografia i referències de la seva obra: *Regimen Sanitatis ad regem Aragonorum*. [en línia] [7 de maig, 2017] disponible a: <http://grupsderecerca.uab.cat/arnau/es/bibliografia>

LÓPEZ, T. «El “mal any primer”: alimentació de los pobres asistidos por la Pia Almoína de Barcelona: 1333-1334». Dins: Institut d'estudis Ilerdencs. *Actes del Ier. Col·loqui d'Història de la alimentació a la Corona d'Aragó. Edat mitjana*. Lleida, 1991. p.641-653.

MARANGES, I. *La cuina catalana medieval, un festí per als sentits*. Editorial Dalmau. 2^a edició. Barcelona, 2016.

MESTRE ROBERT. *Llibre del coch. Tractat de cuina medieval*. Edició a cura de LEIMGRUBER, V. Clàssics Curial. Barcelona, 2012.

MUNTANER, C. (11 de novembre 2014) Medievalistes en bloc. [Alimentació medieval] [2 d'abril, 2017] disponible a: <http://blogs.sapiens.cat/medievalistesenbloc/etiqueta/alimentacio-medieval/>

MUTGÉ J. «L'abastament de peix i carn a Barcelona». Dins: CSIC Institució Milà i Fontanals. *Alimentació i societat a la Catalunya Medieval*. Barcelona, 1988. p.110-136.

PLA, J. «*El que hem menjat*». Edicions Destino. Barcelona, 2004

RIERA MELIS, A. «Gastronomía y política en los banquetes cortesanos de la Baja Edad Media». Dins: Institución Fernando el Católico. *La alimentación en la corona de Aragón (siglos XIV - XV)*. Excma. Diputación de Zaragoza. Zaragoza, 2013. p.65-100.

RIERA MELIS, A. «Sistemes alimentaris i estructura social». Dins: CSIC Institució Milà i Fontanals. *Alimentació i societat a la Catalunya Medieval*. Barcelona, 1988. p.1-24.

SANTANACH, J. «Textos mèdics, morals i culinaris en un còdex valencià excepcional. Anàlisi del ms. 216 de la Biblioteca Històrica de la Universitat de València». [en línia] Dins: *Caplletra núm.59*. Versió electrònica 2386-7159. 29/12/2013. [3 d'abril 2017] disponible a: <http://roderic.uv.es/bitstream/handle/10550/48382/5232863.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

THIBAUT, E. *La cuina medieval a l'abast*. Edicions la Magrana. Barcelona, 1986.

VINYOLES, T. «El menjar a la Barcelona gòtica: necessitat primària i ritu social». Dins: MUHBA. Catàleg. Ajuntament de Barcelona. *Del rebost a la taula. Cuina i menjar a la Barcelona gòtica*. Editorial Electa. Barcelona, 1994. p.19-29.

VINYOLES, T. «Alimentació i ritme del temps a Catalunya a la baixa edat mitjana». Dins: Institut d'estudis Ilerdencs. *Actes del Ier. Col·loqui d'Història de la alimentació a la Corona d'Aragó. Edat mitjana*. Lleida, 1991. p.115-151.

VINYOLES, T. «L'utilatge de la llar als darrers segles medievals». Dins: CSIC. Anuario de Estudios Medievales. núm. 29. 1999. [en línia] p.1166-1184. [19 d'abril 2017] disponible a: <http://estudiosmedievales.revistas.csic.es/index.php/estudiosmedievales/article/viewFile/563/574>

11 Annex 1 - Imatges

Figura 13. Inventari d'un miraller Pere Bartomeu Valls

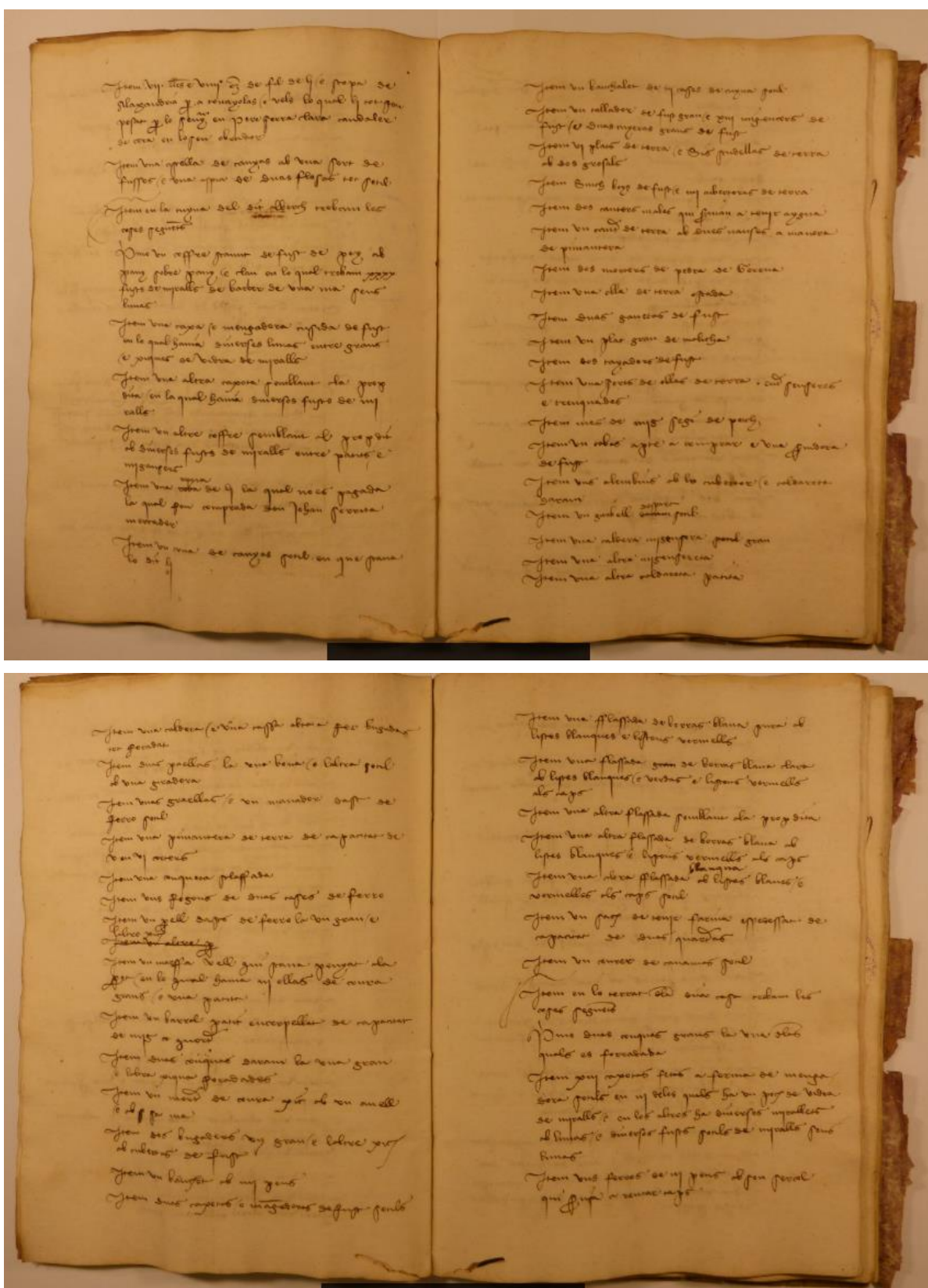












Figura 13 - Inventari del miraller de Barcelona Pere Bartomeu Valls. Font: Arxiu parroquial de Santa Maria del Pi. Barcelona.

Figura 14: Preparació de la salsa de Paó i Cocció del paó.

LA RECEPTE: SALSA PER A PAÓ

Aquesta recepta és la primera que apareix al *Sent Sent*. Es tracta d'una salsa que acompanyava el paó a l'est, que se servia amb les plomes del cap, del coll i de la cua intactes. També inclou la preparació del paó.

Ingredients

-  Brou de gallina
-  Llet d'ametlles
-  Greix de cansalada
-  Estómac de gallina
-  Cors de gallina i de conill
-  Cebes
-  Cansalada viada
-  Suc de taronja, de llimona o de magranes àcides, o vinagre
-  Mel o sucre
-  Espècies: nou moscada, clau, canyella, gingebre, safrà

Preparació

- 1 Es fa brou de gallines o de tripes i braons de moltró amb cansalada
- 2 Quan el brou sigui ben cuit i espès, s'hi afegeix llet d'ametlles i es cola
- 3 S'hi afegeix la cansalada viada. Quan estigui sofregit, s'hi incorporen les cebes tallades també a daus
- 4 Quan les cebes estiguin sofregides es treu el greix de l'olla
- 5 S'hi afegeix una mica de suc de taronja, de llimona o de magranes àcides, o vinagre
- 6 S'hi afegeix la llet d'ametlles i es posa a bullir
- 7 La salsa ha de ser espessa i se n'ha de servir poca quantitat. Si es vol, per equilibrar-la s'hi poden afegir fetges o altes de gallina o de perdis ben picats
- 8 S'hi afegeixen les espècies: hi han de predominar la canyella, el gingebre i el safrà
- 9 Quan la salsa sigui ben cuita, es renta d'acidesa, de dolçor i d'espècies; s'equilibra perquè hi predomini el sabor de les espècies

Cocció del paó

La cocció consisteix a posar el paó a l'est i a plumar-lo.

- 1 El paó es despenya per la boca i després es pluma, excepte el cap, el coll i la cua
- 2 Es col·loca a l'est i es lliguen les potes
- 3 Se li embollica amb draps de lli el cap, el coll i la cua, de manera que no es veuen les plomes
- 4 Durant la cocció, amb un drap de lli s'hi afegeix a l'entorn d'un banyó...
- 5 ...es realitzen amb aigua freda els draps amb què s'entornen el paó per evitar que es encoïssin les plomes
- 6 Un cop cuit, es desmoltura el paó i es posen a l'est les plomes

Figura 14 - Preparació de la salsa i cocció del paó. Font: *Llibre d'aparellar de menjar*. p.82-83.

12 Annex 2. Taules obtingudes del buidat de les dades dels quatre receptaris

Aclariments sobre les dades que apareixen en les diferents taules que formen aquest annex.

1. Les abreviatures

S.S.	POT.	APA	COC
------	------	-----	-----

 corresponen a:

S.S. *Llibre de Sent Soví*

POT. *Llibre de totes maneres de potatges de menjar*

APA *Llibre d'aparellar de menjar*

COC *Llibre del coch.*

2. Les dades que apareixen en les taules com:

- a) **receptes úniques:** una sola recepta per un sol tipus de carn.
- b) **receptes compartides:** una sola recepta per varius tipus de carn diferent.
- c) **receptes sense especificar:** receptes on no s'especifica cap tipus de carn.

Taula 1 – Quadre de carns. Receptes úniques. Una recepta per cada animal

QUADRE DE CARNS DE RECEPTES ÚNIQUES DELS QUATRE RECEPTARIS.											
ANIMAL	PART	TALLS	COCCIÓ	GREIXOS	ALTRES INGREDIENTS	COND.MEDIT.	COND.EXÓTICS	S.S.	POT.	APA	COC
CABRIT	Freixures	Trossos llargs	Bullir Sofregir	Greix de porc	Brou de freixures Fetge Llet d'ametlles Vinagre	Ceba Julivert Sal	Espècies	39			
CABRIT	Freixures	Trossos llargs	Bullir Sofregir	Greix de porc	Brou de freixures Fetge Llet d'ametlles Vinagre	Ceba Julivert Sal	Espècies		CXXV		
CABRIT	Pulmons	Trinxat	No especificat	No especificat	Moltó Llet d'ametlles o de cabra Ous Pit de colom	No especificat	Safrà	71			
CABRIT	Farcit	Sencer	Bullir A l'ast	No especificat	Cansalada grassa Fetge Moltó Ous Panses	Ceba Julivert Marduix	Espècies Pebre	41			
CABRIT	Farcit	Sencer	Bullir A l'ast	No especificat	Cansalada grassa Fetge Moltó Ous Panses	Ceba Julivert Marduix	Espècies Pebre		III		
CABRIT	Quarts	Trossos regulars	Cassola	Greix fos	Cansalada Fetge Rovell d'ous Vinagre	Ceba Julivert	Espècies Safrà			56	
CABRIT	Quarts	Trossos	Cassola Forn	Oli Greix de cabrit Cansalada	Fetge Ous	Ceba Julivert	Espècies			58	
CABRIT	Quarts	No especificat	Bullir	No especificat	Brou Rovell d'ous Raïm verd Vinagre	No especificat	Espècies Safrà			66	
CABRIT	Tripes	No especificat	Bullir	Oli Llard	Cansalada Ous	Sal	Espècies			87	

CABRIT	No especificat	Desossat	A l'ast	No especificat	Avellanes torrades Pa torrat Raïm verd Vi Vinagre	Alls	Pebre Pebre			57	
CABRIT	No especificat	Quarts	Forn Cassola	Oli Greix de porc	Cansalada Fetge Ous Vinagre	Julivert Sal	Espècies Safrà		CXXXVI		
CABRIT	No especificat	Quarts	Forn Cassola	Greix de porc	Cansalada Fetge Ous Vinagre	Sal	Espècies Safrà		CXXXVII		
CABRIT	Quarts	No especificat	Bullir Sofregir	Cansalada grassa	Ametlles Brou Fetge de cabrit Molla de pa Ous Sucre Vinagre blanc	Ceba Julivert	No especificat				41
CABRIT	Freixures	Trossos menuts	Bullir Sofregir	Sagí	Ous Sucre	Herbes	Canyella Gingebre				161
CABRIT	Sencer	Obert pel mig	A l'ast	No especificat	Cansalada Cor Entranya Ous Panses Pulmons	Alls Ceba Julivert Marduix	Espècies			208	
CABRIT	No especificat	Sencer	A l'ast Bullir	No especificat	Ametlles Pa torrat Raïm verd Vi Vinagre	Julivert	Canyella Pebre			244	
CONILL	No especificat	Trossos	A l'ast	Llard	Fetge Ous Pa Vinagre	Ceba Sal	Espècies Safrà			61	
CONILL	No especificat	Trossos regulars	A l'ast Sofregir	No especificat	Ametlles Pa	Ceba	Espècies			155	
CONILL	No especificat	Trossos	Bullir Sofregir	No especificat	Fetge Pa torrat Vinagre Ous	Sal	Espècies			62	

CONILL	No especificat	Quarts	A l'ast	No especificat	Fetge Pa torrat Vi Vinagre	No especificat	Pebre			64	
CONILL	No especificat	Esquarterat	A l'ast	No especificat	Pa Fetge Vi Vinagre	No especificat	Pebre		LXXVII		
CONILL	No especificat	Sencer	A l'ast	Llard	Vi Vinagre	Ceba	Espècies Safrà			251	
CONILL	No especificat	A quarts	No especificat	No especificat	Almadroc Formatge ratllat Pa torrat Vinagre	Alls	Espècies			252	
CONILL	No especificat	Trossos	Fregir A l'ast	Llard	Fetge Brou Ous	Ceba	Espècies			253	
GAT	Quarts	Trossos	A l'ast	Oli	Brou	Alls Julivert	No especificat				122
LLEBRE	No especificat	Trossos	Sofregir	No especificat	Alidem Brou de llebre Fetge Vi	Ceba	Espècies			60	
LLEBRE	No especificat	Trossos regulars	Bullir A l'ast	Cansalada grassa	Ametlles Brou Fetge Molla de pa Sucre o mel Ous Vinagre	Ceba	Canyella Gingebre				71
MOLTÓ	Espatlla	No especificat	A l'ast	No especificat	Cansalada Panses	Alls Julivert	Espècies	46			
MOLTÓ	Espatlla	No especificat	A l'ast	No especificat	Cansalada Panses	Alls Julivert	Espècies		V		
MOLTÓ	Cuixa	Trinxat	Bullir	Cansalada	Brou Ous Pa ratllat Porc fresc	Sal	Safrà	37			
MOLTÓ	Freixures	Tires amples i primes	Bullir Sofregir	Greix de porc	Brou Fetge Pa torrat Vinagre	Ceba Julivert Marduix Menta Sal	Espècies	38			
MOLTÓ	Tripes	Trossos menuts	Bullir	Greix de cansalada	Cansalada Vi Vinagre	Sal	Espècies	40			

MOLTÓ	No especificat	Trossos	Bullir	No especificat	Fetge Llet d'ametlles Ous Pa	Ceba Julivert Marduix Menta Sàlvia	Espècies	59			
MOLTÓ	Pulmons	Trinxat	Bullir	No especificat	Brou Llet Ous Pa blanc o sèmola	No especificat	Espècies			1	
MOLTÓ	Pulmons	Trinxat	Bullir	Cansalada grassa	Pa blanc o sèmola Llet d'ametlles Brou Ous	No especificat	Espècies Safrà			2	
MOLTÓ	Freixures	Trinxat	Bullir	No especificat	Brou Cansalada Llet d'ametlles Ous Pa blanc o sèmola Porc	No especificat	Canyella Espècies Safrà			3	
MOLTÓ	Cuixa	Trinxat	Bullir	No especificat	Brou Ous Pa blanc Sèmola	No especificat	Espècies Safrà			6	
MOLTÓ	Quarts	No especificat	Bullir	No especificat	Cansalada Llet Ous Pa ratllat	Sal	Espècies Safrà			7	
MOLTÓ	Freixures	Trossos menuts	Bullir	Llard	Melsa Molla de pa Ous Vinagre	Ceba	Espècies			9	
MOLTÓ	No especificat	Trossos menuts	Sofregir	Llard	Brou Ous Pa torrat Vi Vinagre	Ceba Sal	Espècies			11	
MOLTÓ	No especificat	Trossos menuts	Bullir Sofregir	Llard	Ous Pa torrat Vinagre Vi	Ceba Sal	Espècies			12	
MOLTÓ	Quarts	Trossos regulars	Bullir Sofregir	Greix de cansalada	Fetge Melsa Ous Pa torrat Vinagre	Julivert Marduix Sal Sàlvia	Espècies			13	

MOLTÓ	Cap	Trossos menuts	Bullir	No especificat	Brou Ous	Ceba Julivert	Espècies			85	
MOLTÓ	Tripes	Trossos menuts	Bullir	No especificat	Pa blanc Ous	Sal	Espècies			86	
MOLTÓ	Espatlla	Buidar	Bullir A l'ast	No especificat	Cansalada Ous Panses Porc fresc	Alls Herbes Sal	Espècies			217	
MOLTÓ	Cuixa	Trinxat	Bullir	No especificat	Cansalada de porc Brou Ous	No especificat	Safrà			239	
MOLTÓ	No especificat	Trossos menuts	Bullir	Cansalada	Brou de moltó Fetge Melsa Ous Vinagre	Ceba Julivert	Espècies Safrà			241	
MOLTÓ	Espatlla	No especificat	Bullir	No especificat	Cansalada Moltó Ous	Julivert Sal	Espècies		VIII		
MOLTÓ	No especificat	No especificat	Bullir	Cansalada de porc	Pa Llet d'ametlles o de cabra Ous Pedrers	Sal	Safrà		CV		
MOLTÓ	Cuixa	Picada	Bullir	No especificat	Brou de moltó Ous Pa	No especificat	Espècies Safrà		CVI		
MOLTÓ	No especificat	Trossos menuts	Bullir Sofregir	Cansalada	Fetge Melsa Ous Pa torrat Vi Vinagre	Ceba Julivert Marduix Sal Sàlvia	Espècies Safrà		CXXVII		
MOLTÓ	No especificat	Trossos menuts	Bullir Sofregir	Cansalada	Brou Fetge Melsa Ous Vi Vinagre	Ceba Julivert	Espècies Safrà		CXXVIII		
MOLTÓ	Cap i peus	Desossat	Bullir	No especificat	Brou Cervell Ous	Ceba Julivert Sàlvia	Espècies		CLXXXII		
MOLTÓ	Pit	Trossos menuts	Bullir Sofregir	Cansalada grassa	Ametlles Brou Codonys Fetge de cabrit o moltó Pa torrat Peres Vinagre blanc	Ceba Julivert	Espècies			39	

MOLTÓ	No especificat	Trossos menuts	Bullir	No especificat	Ametlles Brou de gallina Fetge Ous	Herbes Julivert Marduix Sajolida Sal	No especificat				80
MOLTÓ	No especificat	Trossos grans	Bullir Sofregir	Cansalada grassa	Avellanes Brou Magrana Ous	Ceba	Canyella Safrà				111
MOLTÓ	Pit	Trossos regulars	Bullir Sofregir	Llard	Brou Codonys Peres Vinagre blanc	Mel	Canyella Espècies Safrà				148
PORCELL	Pulmons	Trossos menuts	Bullir Sofregir	Cansalada grassa	Brou Fetge Pa torrat Vi Vinagre	Ceba	Canyella Clau Espècies Gingebre Safrà	72			
PORCELL	Farcit	Sencer	Bullir A l'ast	No especificat	Cansalada grassa Fetge Moltó Ous Panses	Ceba Julivert Marduix	Espècies Pebre	42			
PORCELL	Farcit	Sencer	Bullir A l'ast	No especificat	Cansalada grassa Fetge Moltó Ous Panses	Ceba Julivert Marduix	Espècies Pebre		XII		
PORCELL	No especificat	Sencer	A l'ast	No especificat	Almadroc Ametlles Brou Budells Formatge Peus Rovell d'ous	Alls esquesos	No especificat			68	
PORCELL	No especificat	No especificat	Bullir A l'ast	Mantega o oli	Almadroc Brou Formatge Rovell d'ous	Alls	Espècies			69	
PORCELL	Sencer	No especificat	A l'ast	No especificat	Fetge Formatge ratllat Ous Pulmons	Julivert	Espècies			70	
PORCELL	Quarts	No especificat	Bullir	No especificat	Brou Fetge Pa torrat Rovell d'ous Vinagre	Farigola Sal	Safrà			71	

PORCELL	Quarts	Quatre talls	Bullir	No especificat	Vinagre	Farigola	No especificat			72	
PORCELL	Sencer	Obert pel costat	Bullir A l'ast	No especificat	Cansalada Cor Entranya Ous Panses Pulmons	Alls Julivert Marduix	Espècies			209	
PORCELL	No especificat	Sencer	A l'ast Bullir	No especificat	Ametlles Brou Budells Nous Ous Vinagre	Ceba Sal	Espècies Pebre			245	
PORCELL	No especificat	Sencer	A l'ast	No especificat	Ametlles Brou Llet d'atmelles Nous Pinyons	Alls	No especificat			277	
PORCELL	Farcit	No especificat	A l'ast	No especificat	Fetge Formatge Ous Pulmons	Julivert	No especificat		XIII		
SENGLAR	No especificat	Trossos dos dits	Bullir Sofregir	No especificat	Cansalada fresca Vinagre Vi vermell	Ceba	Canyella Espècies Safrà			151	
VACA	No especificat	No especificat	Bullir	No especificat	Brou Carn cuita Ous Pa torrat	No especificat	Espècies			75	
VACA	No especificat	Picada	Bullir	Greix de vaca	Broude vaca Pa torrat Vinagre	Ceba Sal	Espècies Pebre Safrà			76	
VACA	No especificat	No especificat	Bullir	No especificat	Brou Mel o Arrop Vinagre Vi	Mostassa	No especificat			77	
VEDELL	No especificat	Trossos dos dits	A l'ast Sofregir	No especificat	Brou Cansalada Llet d'atmelles Molla de pa	Ceba Julivert Malvasia Marduix Menta Vinagre	Canyella Clavells Gingebre			112	

Taula 2 – Quadre de carns de receptes compartides. Una mateixa recepta per diferents tipus de carn

RECEPTES COMPARTIDES											
ANIMAL	PART	TAILS	COCCIÓ	GREIXOS	ALTRES INGREDIENTS	COND.MEDIT.	COND.EXOTICS	S.S.	POT.	APA	COC
CABRIT CONILL LLEBRE MOLTÓ VEDELLA	No especificat	Trossos menuts	Sofregir	Cansalada Oli	Brou	Ceba	Canyella	7			
					Ametlles	Herbes	Espècies	7			
					Pa torrat	Julivert	Safrà	7			
					Suc de taronja	Mel		7			
					Vi de magranes o Vinagre	Sal		7			
CABRIT PORCELL	Sencer	No especificat	Escaldat A l'ast	Oli	Ous	Ceba	Espècies	53			
					Panses netes	Julivert		53			
						Marduix		53			
						Sal		53			
CABRIT PORCELL	Sencer	No especificat	Escaldat A l'ast	Cansalada grassa	Ous	Ceba	Espècies		X		
					Panses netes	Julivert					
						Marduix					
						Sal					
BOU CASTRAT CABRIT MOLTÓ VACA	No especificat	Trossos menuts	Olla	Cansalada	No especificat	Ceba	Espècies			15	
						Julivert	Safrà			15	
						Menta				15	
										15	
CABRIT PORC	No especificat	Trossos Talls amples	A l'ast o Olla	Llard Oli	Rovells ous	No especificat	Espècies			59	
					Vinagre					59	
					Suc raïm verd					59	
					Mel o Arrop					59	
CONILL LLEBRE	No especificat	A quarts	Bullir Sofregir	Llard	Fetge de conill	Ceba	Espècies			63	
					Pa torrat	Mel				63	
					Vinagre	Sal				63	
					Ous					63	
					Ronyons					63	
BOU MOLTÓ VEDELL	Tripes	Trossos menuts	Bullir Sofregir	Greix de cansalada	Cansalada	Ceba	Espècies			207	
					Vinagre	Julivert				207	
					Vi	Menta				207	
						Marduix				207	
CABRIT PORCELL	Sencer	No especificat	A l'ast	No especificat	Ous	Sal	Gingebre			231	
							Safrà			231	
							Clau			231	
							Pebre			231	

MOLTÓ PORC	Freixures	Talls amples i prims	Bullir Sofregir	Greix de porc	Fetge de porc	Sal Ceba	Espècies			240	
					Brou de freixures					240	
					Líquid àcid					240	
					Vinagre					240	
					Vi					240	
					Pa torrat remullat					240	
					Ous					240	
BOU VACA	No especificat	No especificat	Bullir	No especificat	Carn picada	No especificat	Espècies			248	
					Vinagre					248	
					Ous					248	
					Brou					248	
CABRIT MOLTÓ	Tripes	Trossos menuts	Bullir Sofregir	No especificat	Pa blanc ratllat	Sal	Espècies		VI		
					Ous				VI		
CONILL LLEBRE	No especificat	Trossos menuts	Bullir Sofregir	Llard	Brou	Ceba Sal			LXXVIII		
					Fetges				LXXVIII		
					Ous				LXXVIII		
					Pa torrat				LXXVIII		
					Ronyons				LXXVIII		
CABRIT CONILL LLEBRE MOLTÓ VEDELL	No especificat	Trossos menuts	Bullir Sofregir	Llard	Brou	Canyella Ceba Julivert Mel Sal Sucre			LXXX		
					Fetges				LXXX		
					Llet d'ametlles				LXXX		
					Ous				LXXX		
					Pa torrat				LXXX		
					Ronyons				LXXX		
					Suc de taronja				LXXX		
					Vi de magranes				LXXX		
CABRIT CONILL LLEBRE MOLTÓ VEDELLA	No especificat	Trossos menuts	Bullir Sofregir	Llard	Brou	Canyella Ceba Julivert Mel Sal Sucre			LXXXI		
					Fetges				LXXXI		
					Llet d'ametlles				LXXXI		
					Ous				LXXXI		
					Pa torrat				LXXXI		
					Suc de taronja				LXXXI		
CONILL LLEBRE	No especificat	No especificat	Bullir Sofregir	Cansalada	Brou	Ceba			LXXXII		
					Fetge				LXXXII		
					Pa torrat				LXXXII		
					Vinagre				LXXXII		
					Vi				LXXXII		

MOLTÓ PORC	Freixures	Cor Talls prims Fetges talls amples	Bullir Sofregir	Greix de porc	Brou Pa torrat Vinagre	All Ceba	Espècies	38 38 38			
MOLTÓ PORC	Freixures	Cor Talls prims Fetges talls amples	Bullir Sofregir	Greix de porc	Brou Pa torrat Vinagre	All Ceba	Espècies		CXXI CXXI CXXI		
CABRIT MOLTÓ	No especificat	Trossos menuts	Bullir Sofregir	Greix de cansalada	Cansalada Fetge o melsa Vinagre Pa torrat Ous	Sal Marduix Sàlvia	Espècies		CXXVI CXXVI CXXVI CXXVI CXXVI		
CABRIT PORC	No especificat	Talls amples	A l'ast Sofregir	Llard Oli	Ous Vinagre o Agràs Mel o Arrop Vi Formatge	No especificat	Espècies		CXXX CXXX CXXX CXXX CXXX		
PORC VACA	Llonzes	No especificat	A l'ast	No especificat	Oruga Figues Sucre Vinagre	No especificat	Espècies Safrà		CLXV CLXV CLXV CLXV		
BOC CASTRAT CABRIT MOLTÓ VACA	No especificat	Trossos menuts	Bullir	No especificat	Brou Cansalada	Ceba Julivert Sàlvia	Espècies		CLXXX CLXXX CLXXX CLXXX		
MOLTÓ BOU VEDELL	Tripes	Trossos menuts	Bullir Sofregir	Cansalada	Vi blanc Vinagre	Julivert Menta Marduix Sal	No especificat		CLXXXIII CLXXXIII CLXXXIII CLXXXIII		
CABRIT PORCELL	No especificat	No especificat	Bullir	Cansalada	Freixures de cabrit Cansalada entre verada Pa ratllat Formatge ratllat Clara d'ous	Julivert	Espècies Safrà				66 66 66 66 66
MOLTÓ BOU VEDELL	Tripes	Trossos menuts	Bullir Sofregir	Cansalada	Vi blanc Vinagre	Julivert Menta Marduix Sal	No especificat	40 40 40 40			

Taula 3. Quadre de receptes sense especificar tipus de carn

QUADRE CARNS SENSE ESPECIFICAR LA PEÇA.											
ANIMAL	PART	TALLS	COCCIÓ	GREIXOS	ALTRES INGREDIENTS	COND.MEDIT.	COND.EXOTICS	S.S.	POT.	APA	COC
No especificat	Pulmons	Trossos menuts	Bullir Sofregir	Sagí Llard	Brou	Ceba	Espècies Safrà			4	
					Cansalada					4	
					Cor					4	
					Fetge					4	
					Pa torrat					4	
					Vi					4	
No especificat	Pulmons	Trossos menuts	Bullir Sofregir	Sagí Llard	Vinagre	Ceba	Espècies Safrà			4	
					Brou					5	
					Cansalada					5	
					Cor					5	
					Fetge					5	
					Pa torrat					5	
No especificat	Freixures	Trossos menuts	Bullir Sofregir	Llard	Vi	Ceba Mel	Espècies Pebre			5	
					Vinagre					10	
					Brou					10	
					Ous					10	
No especificat	No especificat	Trossos	Bullir	No especificat	Pa torrat	Sucre					
No especificat	No especificat	Trossos	Bullir	No especificat	Vinagre	Sucre					
No especificat	No especificat	Trossos	Bullir	No especificat	Brou				CIII		
No especificat	No especificat	Trossos	Bullir	No especificat	Brou				CIII		
No especificat	No especificat	Trossos	Bullir	No especificat	Arròs					81	
No especificat	No especificat	Trossos	Bullir	No especificat	Brou					81	
No especificat	No especificat	Trossos	Bullir	No especificat	Brou	Sal				83	
No especificat	No especificat	Trossos	Bullir	No especificat	Fideus					83	
No especificat	No especificat	Trossos	Bullir	No especificat	Panses					83	
No especificat	Espatlla	Desossada	No especificat	No especificat	Brou	Julivert	Espècies			88	
No especificat	No especificat	Trossos	Sofregir	Llard	Cansalada					88	
No especificat	No especificat	Trossos	Bullir	Llard	Carn de moltó					88	
No especificat	No especificat	Trossos	Sofregir	Llard	Ous					88	
No especificat	No especificat	Trossos	Bullir	Llard	Tela del ventre					88	
No especificat	No especificat	Trossos	Sofregir	Llard		Ceba	Espècies			112	
No especificat	No especificat	Trossos	Bullir	Llard		Julivert				112	
No especificat	No especificat	Trossos	Sofregir	Llard		Marduix				112	
No especificat	No especificat	Trossos	Bullir	Llard		Sàlvia				112	

No especificat	Freixures	Trossos menuts	Bullir	Sagí	Fetge Ous Pulmons Vinagre		Espècies Safrà			242 242 242 242	
No especificat	Freixures	Trossos menuts	Bullir Sofregir	No especificat	Brou Molla de pa llevat Ous Vinagre	Ceba Julivert Sàlvia	Gingebre Pebre Safrà		CXXII CXXII CXXII CXXII		
No especificat	Freixures	Trossos menuts	Bullir Sofregir	Llard	Brou Ous Pa torrat Vinagre	Ceba	Espècies Pebre		CXXIII CXXIII CXXIII CXXIII		
No especificat	Freixures	Trossos menuts	Bullir Sofregir	Sagí	Brou Ous	Ceba Julivert Sàlvia	Gingebre Pebre Safrà		CXXIIII CXXIIII CXXIIII		
No especificat	Freixures	Trossos a daus	Bullir Sofregir	Llard	Molla de pa llevat Ous Ous Vinagre				CXXII CXXII CXXII CXXII		
No especificat	No especificat	No especificat	Bullir	No especificat	Alatria Panses	Sal			CLXXI CLXXI		
No especificat	No especificat	Trossos	Bullir	Llard	Vinagre	Ceba Julivert Marduix Sal			CLXXXI CLXXXI CLXXXI CLXXXI		
No especificat	Freixures	Trossos grans	Bullir	Cansalada	Ametlles Brou Fetge de moltó Molla de pa Ous Vinagre blanc	Ceba	Espècies				42 42 42 42 42 42
No especificat	No especificat	Trossos menuts	Rostir	Greix de cansalada	Brou Suc de taronges Ous		Canyella Espècies Girofler Safrà				124 124 124 124

Taula 4. Animals que apareixen en els quatre receptaris

RECEPTES ÚNIQUES					
Etiquetas de fila	Cuenta de S.S.	Cuenta de POT.	Cuenta de APA	Cuenta de COC	Cuenta de ANIMAL
CABRIT	3	4	7	2	16
CONILL		1	6	1	8
GAT				1	1
LLEBRE			1	1	2
MOLTÓ	5	7	14	4	30
PORCELL	2	2	8		12
SENGLAR				1	1
VACA			3		3
VEDELL				1	1
Total general	10	14	39	11	74

Total Animals	
BOC CASTRAT	1
BOU	4
BOU CASTRAT	1
CABRIT	29
CONILL	14
GAT	1
LLEBRE	8
MOLTÓ	43
PORC	6
PORCELL	16
SENGLAR	1
VACA	7
VEDELL	5
VEDELLA	2
Total	138

RECEPTES COMPARTIDES					
Etiquetas de fila	Cuenta de S.S.	Cuenta de POT.	Cuenta de APA	Cuenta de COC	Cuenta de ANIMAL
BOC CASTRAT		1			1
BOU	1	1	2		4
BOU CASTRAT			1		1
CABRIT	2	7	3	1	13
CONILL	1	4	1		6
LLEBRE	1	4	1		6
MOLTÓ	3	7	3		13
PORC	1	3	2		6
PORCELL	1	1	1	1	4
VACA		2	2		4
VEDELL	1	2	1		4
VEDELLA	1	1			2
Total general	12	33	17	2	64

Taula 5. Percentatges de carn sobre el total de les receptes - % de carn de moltó sobre el total de les receptes de carn

Percentatges de carn sobre el total de les receptes - % de la carn de moltó sobre el total de receptes de carn					
Receptaris	Núm. Total receptes	Núm. Total receptes de carn	% receptes de carn	Núm. Total receptes de moltó	% receptes de moltó
<i>Llibre del Coch</i>	204	12	5,39%	4	33,33%
<i>Llibre d'aparellar de menjar</i>	279	46	13,98%	17	36,95%
<i>Llibre del Sent Soví</i>	72	14	13,88%	8	57,14%
<i>Llibre de totes maneres de potatjes</i>	220	26	6,36%	14	53,85%

Taula 6. Parts dels animals per cuinar

RECEPTES ÚNIQUES - PARTS PER RECEPTARI					
Etiquetas de fila	Recompte de COC	Cuenta de APA	Cuenta de POT.	Cuenta de S.S.	Cuenta de PART
Cap		1			1
Cap i peus			1		1
Cuixa		2	1	1	4
Espatlla		1	2	1	4
Farcit			3	2	5
Freixures	1	2	1	2	6
No especificat	6	19	6	1	32
Pit	2				2
Pulmons		2		2	4
Quarts	2	7			9
Sencer		3			3
Tripes		2		1	3
Total general	11	39	14	10	74

TOTAL PECES	
Peces	Total
Cap	1
Cap i peus	1
Cuixa	4
Espatlla	5
Farcit	5
Freixures	16
Llonzes	1
No especificat	52
Pit	2
Pulmons	6
Quarts	9
Sencer	6
Tripes	7

RECEPTES COMPARTIDES - PARTS PER RECEPTARI					
Etiquetas de fila	Cuenta de S.S.	Cuenta de POT.	Cuenta de APA	Cuenta de COC	Cuenta de PART
Freixures	1	1	1		3
Llonzes		1			1
No especificat	1	7	4	1	13
Sencer	1	1	1		3
Tripes	1	2	1		4
Total general	4	12	7	1	24

RECEPTES SENSE ESPECIFICAR - PARTS PER RECEPTARI					
Etiquetas de fila	Cuenta de S.S.	Cuenta de POT.	Cuenta de APA	Recompte de C	Cuenta de PART
Espatlla			1		1
Freixures		4	2	1	7
No especificat		3	3	1	7
Pulmons			2		2
Total general		7	8	2	17

Taula 7 – Maneres de tallar les peces

RECEPTES ÚNIQUES - TALLS PER RECEPTARI					
Etiquetas de fila	Cuenta de S.S.	Cuenta de APA	Cuenta de POT.	Recompte de COC	Cuenta de TALLS
A quarts		1			1
Buidar		1			1
Desossat		1	1		2
Esquarterat			1		1
No especificat	1	8	4	1	14
Obert pel costat		1			1
Obert pel mig		1			1
Picada		1	1		2
Quarts		1	2		3
Quatre talls		1			1
Sencer	2	5	2		9
Tires amples i primes	1				1
Trinxat	2	5			7
Trossos	1	5		1	7
Trossos dos dits				2	2
Trossos grans				1	1
Trossos llargs	1		1		2
Trossos menuts	2		2	3	13
Trossos regulars		2		3	5
Total general	10	39	14	11	74

Total Talls	
A quarts	2
Buidar	1
Cor Talls prims	2
Desossat	3
Esquarterat	1
Fetges talls amples	2
No especificat	22
Obert pel costat	1
Obert pel mig	1
Picada	2
Quarts	3
Quatre talls	1
Sencer	9
Talls amples	2
Talls amples i prims	1
Tires amples i primes	1
Trinxat	7
Trossos	13
Trossos a daus	1
Trossos dos dits	2
Trossos grans	2
Trossos llargs	2
Trossos menuts	32
Trossos regulars	5

RECEPTES COMPARTIDES- TALLS PER RECEPTARI					
Etiquetas de fila	Cuenta de S.S.	Cuenta de APA	Cuenta de POT.	Recompte de COC	Cuenta de TALLS
A quarts		1			1
Cor Talls prims	1		1		2
Fetges talls amples	1		1		2
No especificat	1	2	3	1	7
Talls amples		1	1		2
Talls amples i prims		1			1
Trossos		1			1
Trossos menuts	2	2	7		11
Total general	5	8	13	1	27

RECEPTES SENSE ESPECIFICAR - TALLS PER RECEPTARI					
Etiquetas de fila	Cuenta de S.S.	Recompte de C	Cuenta de APA	Cuenta de POT.	Cuenta de TALLS
Desossada			1		1
No especificat				1	1
Trossos			3	2	5
Trossos a daus				1	1
Trossos grans		1			1
Trossos menuts		1	4	3	8
Total general		2	8	7	17

Taula 6 i 7 a. Parts i maneres de tallar. En aquesta taula només són comptabilitzades les receptes Úniques.

Cuenta de PART2	Etiquetas de columna									
Etiquetas de fila	CABRIT	CONILL	GAT	LLEBRE	MOLTÓ	PORCELL	SENGLAR	VACA	VEDELL	Total general
Cap					1					1
Cap i peus					1					1
Cuixa					4					4
Espatlla					4					4
Farcit	2					3				5
Freixures	3				3					6
No especificat	4	8		2	9	4	1	3	1	32
Pit					2					2
Pulmons	1				2	1				4
Quarts	4		1		2	2				9
Sencer	1					2				3
Tripes	1				2					3
Total general	16	8	1	2	30	12	1	3	1	74

Cuenta de TALLS	Etiquetas de columna									
Etiquetas de fila	CABRIT	CONILL	GAT	LLEBRE	MOLTÓ	PORCELL	SENGLAR	VACA	VEDELL	Total general
A quarts		1								1
Buidar					1					1
Desossat	1				1					2
Esquarterat		1								1
No especificat	3				5	4		2		14
Obert pel costat						1				1
Obert pel mig	1									1
Picada					1			1		2
Quarts	2	1								3
Quatre talls						1				1
Sencer	3	1				5				9
Tires amples i primes					1					1
Trinxat	1				6					7
Trossos	1	3	1	1	1					7
Trossos dos dits							1		1	2
Trossos grans					1					1
Trossos llargs	2									2
Trossos menuts	1				11	1				13
Trossos regulars	1	1		1	2					5
Total general	16	8	1	2	30	12	1	3	1	74

Taula 8. Formes de cocció.

RECEPTES UNIQVES					
Etiquetas de fila	Recompte de S.S.	Recompte de POT.	Recompte de APA	Recompte de COC	Recompte de COCCIÓ
A l'ast	3	5	14	4	26
Bullir	8	9	25	8	50
Cassola		2	2		4
Forn		2	1		3
Fregir			1		1
No especificat	1		1		2
Sofregir	3	3	5	8	19
Total general	15	21	49	20	105

TOTAL COCCIO	
A l'ast	31
A l'ast o olla	1
Bullir	81
Cassola	4
Escaldat	2
Forn	3
Fregir	1
No especificat	3
Olla	1
Rostir	1
Sofregir	42

RECEPTES COMPARTIDES					
Etiquetas de fila	Cuenta de S.S.	Cuenta de POT.	Cuenta de APA	Recompte de COC	Cuenta de COCCIÓ
A l'ast	1	3	1		5
A l'ast o Olla			1		1
Bullir	2	9	4	1	16
Escaldat	1	1			2
Olla cuit			1		1
Sofregir	3	9	3		15
Total general	7	22	10	1	40

RECEPTES SENSE ESPECIFICAR					
Etiquetas de fila	Cuenta de S.S.	Cuenta de POT.	Cuenta de APA	Recompte de COC	Cuenta de COCCIÓ
Bullir		7	7	1	15
No especificat			1		1
Rostir				1	1
Sofregir		4	4		8
Total general		11	12	2	25

Taula 9. Greixos utilitzats per cuinar

Etiquetas de fila	Recompte de S.S.	Recompte de POT.	Recompte de APA	Recompte de COC	Cuenta de GREIXOS
Cansalada	1	2	2		5
Cansalada de porc		1			1
Cansalada grassa	1		1	4	6
Greix de cabrit			1		1
Greix de cansalada	1		1		2
Greix de porc	2	3			5
Greix de vaca			1		1
Greix fos			1		1
Llard			7	1	8
Mantega o oli			1		1
No especificat	5	8	25	4	42
Oli		1	2	1	4
Sagí				1	1
Total general	10	15	42	11	78

Total Greixos	
Cansalada	12
Cansalada de porc	1
Cansalada grassa	7
Greix de cabrit	1
Greix de cansalada	5
Greix de porc	8
Greix de vaca	1
Greix fos	1
Llard	21
Mantega o oli	1
No especificat	53
Oli	8
Sagí	5

Etiquetas de fila	Cuenta de S.S.	Cuenta de POT.	Cuenta de APA	Cuenta de COC	Cuenta de GREIXOS
Cansalada	2	2	1	1	6
Cansalada grassa		1			1
Greix de cansalada		1	1		2
Greix de porc	1	1	1		3
Llard		4	2		6
No especificat		3	2		5
Oli	2	1	1		4
Total general	5	13	8	1	27

Etiquetas de fila	Cuenta de S.S.	Cuenta de POT.	Cuenta de APA	Cuenta de COC	Cuenta de GREIXOS
Cansalada				1	1
Greix de cansalada				1	1
Llard		3	4		7
No especificat		3	3		6
Sagí		1	3		4
Total general		7	10	2	19

Taula 10.a. Altres ingredients. Receptes úniques

RCEPTES UNQUES					
Etiquetas de fila	Recompte de S.S.	Recompte de POT.	Recompte de APA	Recompte de COC	Cuenta de ALTRES INGREDIENTS
Vi	2	3	8		13
Alidem			1		1
Almadroc			3		3
Ametlles			4	5	9
Avellanes				1	1
Avellanes torrades			1		1
Brou	3	2	16	7	28
Brou de moltó		1			1
Brou de freixures	1	1			2
Brou de gallina				1	1
Brou de llebre			1		1
Brou de moltó			1		1
Brou de vaca			1		1
Budells			2		2
Cansalada	2	4	7	1	14
Cansalada de porc			1		1
Cansalada fresca				1	1
Cansalada grassa	2	2			4
Carn cuïta			1		1
Cervell		1			1
Codonys				2	2
Cor			2		2
Entranya			2		2
Fetge	6	9	11	2	28
Fetge de cabrit				1	1
Fetge de cabrit o moltó				1	1
Formatge		1	2		3
Formatge ratllat			2		2
Llet			2		2
Llet d'ametlles	2	1	2		5
Llet d'ametlles o de cabra	1	1			2
Llet d'atmelles			1	1	2
Magrana				1	1
Mel o Arrop			1		1
Melsa		2	3		5
Molla de pa			1	3	4
Moltó	3	3			6
Nous			2		2
Ous	5	11	24	5	45
Pa	1	3	1	1	6
Pa blanc			2		2
Pa blanc o sèmola			3		3
Pa ratllat	1		1		2
Pa torrat	2	1	11	1	15
Panses	3	3	3		9
Pedrers		1			1
Peres				2	2
Peus			1		1
Pinyons			1		1
Pit de colom	1				1
Porc			1		1
Porc fresc	1		1		2
Pulmons		1	3		4
Raïm verd			3		3
Rovell d'ous			5		5
Sèmola			1		1
Sucre				2	2
Sucre o mel				1	1
Vi vermell				1	1
Vinagre	4	6	19	3	32
Vinagre blanc				3	3
Total general	40	57	158	46	301

Taula 10.b. Altres Ingredients Receptes compartides.

RCEPTES COMPARTIDES					
Etiquetas de fila	Cuenta de S.S.	Cuenta de POT.	Cuenta de APA	Cuenta de COC	Cuenta de ALTRES INGREDIENTS
Vi		2	2		4
Ametlles	1				1
Brou	2	6	1		9
Brou de freixures			1		1
Cansalada		2	1		3
Cansalada entre verada				1	1
Carn picada			1		1
Clara d'ous				1	1
Fetge		4			4
Fetge de conill			1		1
Fetge de porc			1		1
Fetge o melsa		1			1
Figues		1			1
Formatge		1			1
Formatge ratllat				1	1
Freixures de cabrit				1	1
Líquid àcid			1		1
Llet d'ametlles		2			2
Mel o Arrop		1	1		2
No especificat			1		1
Oruga		1			1
Ous	1	7	4		12
Pa ratllat		1		1	2
Pa torrat	2	6	2		10
Panses netes	1	1			2
Ronyons		2	1		3
Rovells ous			1		1
Suc de taronja		2			2
Suc de taronja	1				1
Suc raïm verd			1		1
Sucre		1			1
Vi blanc	1	1			2
Vi de magranes	1	1			2
Vinagre	3	5	5		13
Vinagre o Agràs		1			1
Total general	13	49	25	5	92

Taula 10.c. Altres Ingredients Receptes sense especificar.

RCEPTES SENSE ESPECIFICAR						
Etiquetas de fila	▾	Cuenta de S.S.	Cuenta de POT.	Cuenta de APA	Cuenta de COC	Cuenta de ALTRES INGREDIENT
Alatria			1			1
Ametlles					1	1
Arròs			1	1		2
Brou			4	5	2	11
Cansalada				3		3
Carn de moltó				1		1
Cor				2		2
Fetge				3		3
Fetge de moltó					1	1
Fideus				1		1
Molla de pa					1	1
Molla de pa llevat			2			2
Ous			5	3	2	10
Pa torrat			1	3		4
Panses			1	1		2
Pulmons				1		1
Suc de taronges					1	1
Tela del ventre				1		1
Vi				2		2
Vinagre			4	4		8
Vinagre blanc					1	1
total			19	31	9	59

Taula 11. Condiments mediterranis.

RECEPTES ÚNIQUES					
Etiquetas de fila	Recompte de S.S.	Recompte de POT.	Recompte de APA	Recompte de COC	Cuenta de COND.MEDIT.
Alls	1	1	7	1	10
Alls esquesos			1		1
Ceba	6	6	14	7	33
Farigola			2		2
Herbes			1	2	3
Julivert	6	10	9	5	30
Malvasia				1	1
Marduix	4	3	3	2	12
Mel				1	1
Menta	2			1	3
Mostassa			1		1
No especificat	1	2	8		11
Sajolida				1	1
Sal	4	6	12	1	23
SàlVia	1	2	1		4
Total general	25	30	59	22	136

Total condiments Mediterranis	
Alls	12
Alls esquesos	1
Canyella	2
Ceba	56
Farigola	2
Herbes	4
Julivert	46
Malvasia	1
Marduix	20
Mel	6
Menta	7
Mostassa	1
No especificat	15
Sajolida	1
Sal	39
SàlVia	9
Sucre	4

RECEPTES COMPARTIDES					
Etiquetas de fila	Cuenta de S.S.	Cuenta de POT.	Cuenta de APA	Cuenta de COC	Cuenta de COND.MEDIT.
All	1	1			2
Canyella		2			2
Ceba	3	7	4		14
Herbes	1				1
Julivert	3	5	2	1	11
Marduix	2	3	1		6
Mel	1	2	1		4
Menta	1	1	2		4
No especificat		2	2		4
Sal	3	7	3		13
Sàlvia		2			2
Sucre		2			2
Total general	15	34	15	1	65

RECEPTES SENSE ESPECIFICAR					
Etiquetas de fila	Cuenta de S.S.	Cuenta de POT.	Cuenta de APA	Cuenta de COC	Cuenta de COND.MEDIT.
Ceba		4	4	1	9
Julivert		3	2		5
Marduix		1	1		2
Mel			1		1
Sal		2	1		3
Sàlvia		2	1		3
Sucre		1	1		2
total		13	11	1	25

Taula 12. Condiments exòtics.

RECEPTES ÚNIQUES					
Etiquetas de fila	Recompte de S.S.	Recompte de POT.	Recompte de APA	Recompte de COC	Cuenta de COND.EXÓTICS
Canyella	1		2	6	9
Clau	1				1
Clavells				1	1
Espècies	8	11	30	4	53
Gingebre	1			3	4
No especificat		1	4	3	8
Pebre	2	3	6		11
Safrà	3	6	12	3	24
Total general	16	21	54	20	111

Total Condiments Exotics	
Canyella	11
Clau	2
Clavells	1
Espècies	79
Gingebre	7
No especificat	10
Pebre	16
Safrà	35

RECEPTES COMPARTIDES					
Etiquetas de fila	Cuenta de S.S.	Cuenta de POT.	Cuenta de APA	Cuenta de COC	Cuenta de COND.EXOTICS
Canyella	1				1
Clau			1		1
Espècies	3	7	6	1	17
Gingebre			1		1
No especificat	1	1			2
Pebre			1		1
Safrà	1	1	2	1	5
Total general	6	9	11	2	28

RECEPTES SENSE ESPECIFICAR					
Etiquetas de fila	Cuenta de S.S.	Cuenta de POT.	Cuenta de APA	Cuenta de COC	Cuenta de COND.EXOTICS
Canyella				1	1
Espècies		1	6	2	9
Gingebre		2			2
Girofler					1
Pebre		3	1		4
Safrà		2	3	1	6
total		8	10	4	23